



## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheit“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.



1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

3. ...



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit dem Kleeblatt sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird:



• INFO SERVICES 0180 - 555 4 555\*

\* (Telekom 24 Pf/Min.)

Wir sind für Sie da:  
montags bis freitags  
8.00 bis 20.00 Uhr  
samstags  
10.00 bis 14.00 Uhr.

Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser WERKS KUNDENDIENST in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen“). Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service“.

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.  
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

# INHALT

<b>Gebrauchsanweisung</b> .....	6
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	6
<b>Entsorgung</b> .....	8
<b>Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes</b> .....	9
<b>Geräteaufbau</b> .....	10
Bedienblende .....	10
Uhr-Funktionen .....	11
Ausstattung Backofen .....	12
Zubehör Backofen .....	13
<b>Backofen-Funktionen</b> .....	14
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	16
Tageszeit einstellen/ändern .....	16
Erstes Vorreinigen .....	17
<b>Bedienen der Kochstellen</b> .....	18
Kochen ohne Ankoch-Automatik .....	19
Kochen mit Ankoch-Automatik .....	19
Ankochzeiten bei Kochen mit Ankoch-Automatik .....	20
Sicherheitsabschaltung der Kochstellen .....	21
<b>Bedienen des Backofens</b> .....	22
Fettfilter einsetzen/herausnehmen .....	22
Rost und Pfanne einsetzen .....	22
Backofen ein- und ausschalten .....	23
Backofen-Temperatur ändern .....	24
Backofen-Funktion ändern .....	24
Aktuelle Backofen-Temperatur abfragen .....	24
Schnellaufheizung R .....	25
Arbeiten mit der Automatik-Funktion .....	25
Automatisches Ausschalten .....	26
Automatisches Ein- und Ausschalten .....	27
Automatik-Eingaben abfragen .....	27
Automatik-Eingaben nachträglich ändern .....	28
Automatik-Eingaben löschen .....	28
Informationen zur Automatik-Funktion .....	28

Kurzzeitwecker einstellen .....	29
Backofenlampe ein-/ausschalten .....	30
Uhranzeige ein-/ausschalten .....	30
Sicherheitsabschaltung des Backofens .....	30
Kindersicherung des Backofens .....	31
<b>Anwendungen, Tabellen und Tips .....</b>	<b>32</b>
Kochen .....	32
Anhaltswerte zum Kochen ohne Automatik .....	32
Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik .....	33
Backen .....	34
Tabelle Backen .....	36
Tabelle Aufläufe und Überbackenes .....	39
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte .....	39
Braten .....	40
Tabelle Braten .....	41
Flächengrillen .....	43
Tabelle Grillen .....	43
Bio-Funktionen .....	44
Braten mit Niedrigtemperatur .....	44
Tabelle Braten bei Niedrigtemperaturen .....	45
Joghurt herstellen .....	46
Hefeteig gehen lassen .....	46
Obst, Gemüse dörren .....	47
Auftauen .....	48
Tabelle Auftauen .....	48
Einkochen .....	49
Einkochzeiten .....	49
Tabelle Temperaturvorschläge .....	50
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>51</b>
Gerät von außen .....	51
Backofeninnenraum .....	51
Mit Pyrolyse reinigen .....	52
Zubehör .....	53
Fettfilter .....	53
Backofenlampe .....	54
Backwagentür .....	55
Backofen-Türglas .....	56

<b>Was tun, wenn ...</b> .....	59
<b>Sonderzubehör</b> .....	60
<b>Montageanweisung</b> .....	61
Technische Daten .....	61
Bestimmungen, Normen, Richtlinien .....	61
Sicherheitshinweise für den Installateur .....	62
Montage .....	63
<b>Kundendienststellen</b> .....	77
Deutschland .....	77
Österreich .....	79
<b>Garantiebedingungen</b> .....	80
Deutschland .....	80
Österreich .....	81
<b>Service</b> .....	83

# GEBRAUCHSANWEISUNG



## Sicherheitshinweise

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Die Sicherheit von AEG Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

### Allgemeine Sicherheit

- Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Wenn Sie kochen, braten und grillen, wird die Backofentür heiß. **Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.**
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.
- **Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.** Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Bei Störungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät darf nicht zu zweckentfremdetem Gebrauch, sondern nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

## **So vermeiden Sie Schäden am Gerät**

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür/den offenen Backwagen.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf.

## Öko-Isolierung

Der Backofen ist werkseitig mit einer Öko-Isolierung ausgestattet. Diese Isolierung ist von unabhängigen Prüfinstituten auf Schadstoffe geprüft und als unbedenklich eingestuft worden



## Entsorgung

### Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Werkstoffe sind uneingeschränkt recyclingfähig und können wiederverwertet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z.B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Die Kartonteile werden zu 80% aus Altpapier hergestellt.

### Altgerät entsorgen

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden. Dies gilt für Ihr bisheriges Gerät und, nachdem es eines Tages nicht mehr benutzt wird, auch für Ihr neues Gerät.



**Warnung!** Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen, Netzkabel durchtrennen, eventuell vorhandene Schnapp- oder Riegelschlösser entfernen oder zerstören. Dadurch verhindern Sie, daß sich spielende Kinder im Gerät einsperren (Erstickungsgefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.



### Entsorgungshinweise

- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.
- Sie können das Gerät auch zu Ihrem AEG-Fachhändler bringen, der es gegen einen geringen Unkostenbeitrag für Sie entsorgt.

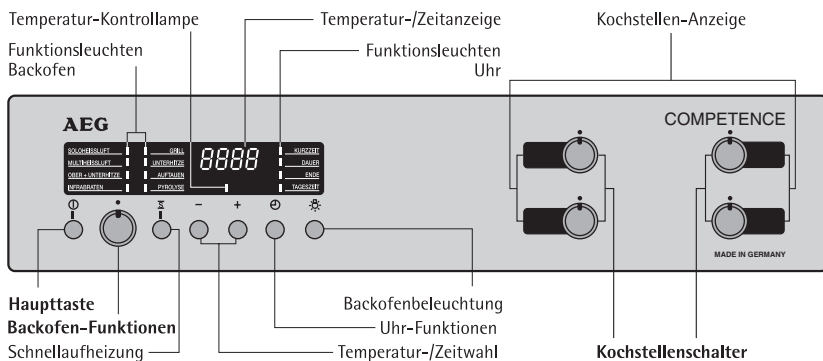


## Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- **Haupttaste:** Über die Haupttaste wird das komplette Gerät ein- bzw. ausgeschaltet. Dies bedeutet zusätzliche Sicherheit, vor allem wenn Kinder im Haus sind, da ein versehentliches Einschalten des Gerätes über die einzelnen Schalter nicht möglich ist. Zusätzlich bedeutet dies Bedienungskomfort, da mit einem Tastendruck alle Funktionen ausgeschaltet werden.
- **Sicherheitsabschaltung:** Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsabschaltung. Sowohl der Backofen als auch die Kochstellen werden nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn innerhalb eines längeren Zeitraums die Stellung der Schalter nicht verändert wird.
- **Kindersicherung:** Zusätzlich ist dieses Gerät mit einer Kindersicherung für den Backofen ausgestattet. Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, läßt sich der Backofen nicht mehr versehentlich in Betrieb nehmen.
- **Elektronischer Backofenregler:** Der Backofen wird über einen elektronischen Regler gesteuert, der eine genaue Temperatur-Einstellung ermöglicht. Als zusätzlichen Komfort bietet er zu jeder gewählten Backofen-Funktion automatisch einen Temperaturvorschlag.
- **Elektronisch geregelte Ankoch-Automatik:** Die Automatik-Funktion des Kochstellenschalters schaltet selbsttätig von der hohen Ankochstufe auf die gewählte niedrige Fortgarstufe um.
- **Pyrolyse-Reinigung:** Der Backofen ist mit einem Pyrolyse-Reinigungssystem ausgestattet. Dabei werden die Schmutzrückstände im Backofen-Inneren bei hohen Temperaturen zu Asche verschwelt. Sie benötigen zur Reinigung keinerlei chemische Reinigungsmittel. Ein feuchtes Tuch genügt, um die verbleibenden Aschereste auszuwischen.
- **Hitzeschutz-Verglasung:** Die von unten hinterlüfteten Glasscheiben bewirken, daß die Backofentür nicht zu heiß wird und so eine Verbrennungsgefahr vermieden wird.
- **Backofen-Dampfaustritt:** Der Dampfaustritt über die Rückseite des Kochfeldes sorgt für Bedienungssicherheit und einen hohen Reinigungskomfort. Bei einer eventuell vorhandenen Dunstabzugshaube wird der Dampf so gezielt in diese abgeleitet. Dadurch werden Verschmutzungen am Gerät und störende Gerüche vermieden.
- **Zeit-Anzeige:** Eine 24-Stundenanzeige informiert auch bei ausgeschaltetem Backofen über die Tageszeit. Falls aus Energiespargründen gewünscht, kann diese Anzeige jedoch auch abgeschaltet werden.

# Geräteaufbau

## Bedienblende



### Haupttaste

Zum Ein- und Ausschalten des gesamten Gerätes.

Das Gerät ist: -eingeschaltet, wenn die Taste heraussteht,  
-ausgeschaltet, wenn die Taste versenkt ist.

### Backofen-Funktionen und Funktionsleuchten

Versenkbarer Drehschalter zum Anwählen der gewünschten Backofen-Funktion. Die gewählte Backofen-Funktion wird durch die jeweilige Funktionsleuchte angezeigt.

### Schnellaufheizung

Zusätzlich nach Anwahl einer Backofen-Funktion und -Temperatur zur Schnellaufheizung des Backofens. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird automatisch auf die gewählte Backofen-Funktion umgeschaltet.

### Temperatur- und Zeitwahl

Taste zum Verstellen von Zeiten oder Temperaturwerten, je nach gewählter Funktion. Die gewählte Einstellung wird in der Temperatur-/Zeitanzeige digital angezeigt.

### Uhr-Funktionen und Funktionsleuchten

Taste zum Einstellen der Uhr-Funktionen. Die gewählte Funktion wird durch die jeweilige Funktionsleuchte angezeigt.

**Backofenbeleuchtung**

Taste zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung. Für die Dauer des Backofenbetriebes ist die Backofenbeleuchtung automatisch an. Sie kann jedoch mit dieser Taste ausgeschaltet und nur bei Bedarf eingeschaltet werden. So sparen Sie Energie.

**Temperatur-Kontrollampe**

Die Temperatur-Kontrollampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

**Kochstellen-Schalter und Kochstellen-Anzeige**

Versenkbare Drehschalter zum Einschalten der Kochzonen. Die gewählte Kochstufe wird in der Kochstellen-Anzeige digital angezeigt.

## **Uhr-Funktionen**

Ihr Gerät verfügt über eine programmierbare Uhr, die es Ihnen ermöglicht, die Tageszeit abzulesen, den Kurzzeitwecker als „Eieruhr“ zu nutzen, oder mit Hilfe der Automatik-Funktion die Back- und Bratzeiten einzustellen.

**Tageszeit**

Über die Funktion TAGESZEIT wird in der Temperatur-/Zeitanzeige die aktuelle Tageszeit angezeigt, solange keine Backofen-Funktion eingeschaltet ist.

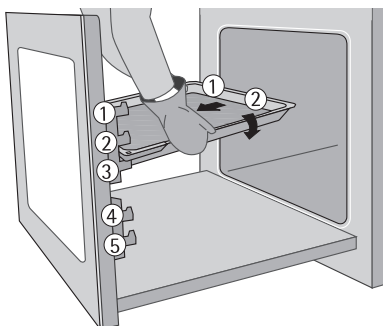
**Kurzzeitwecker**

Mit der Funktion KURZZEIT können Sie eine maximale „Weckzeit“ von 1 Stunde 30 Minuten einstellen. Der Kurzzeitwecker arbeitet wie ein normaler Küchenwecker und hat keinerlei Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

**Automatik-Funktion**

Mit der Funktion DAUER und ENDE können Sie für den Backofen die Uhr so einstellen, daß der Backofen sich selbsttätig aus- bzw. ein- und ausschaltet.

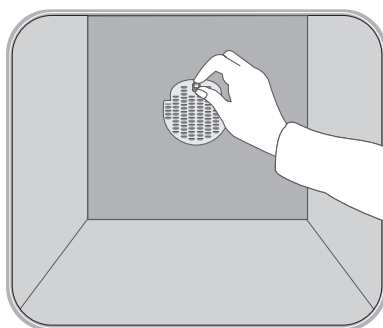
## Ausstattung Backofen



### Einsatzebenen

In der Backofentür befinden sich 5 Einhängehaken zum Einhängen des Zubehörs.

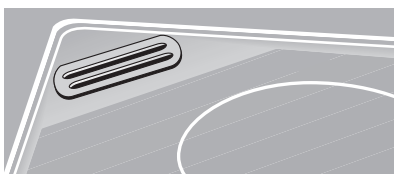
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen **von oben nach unten** gezählt werden.



### Fettfilter

Der mitgelieferte Fettfilter schützt den Ventilator in der Backofenrückwand vor Verschmutzung.

Bitte benutzen Sie ihn immer zum **Braten** mit Heißluft oder Infrabraaten offen auf dem Rost, dem Universalblech oder mit offenem Bratgeschirr.



### Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.

### Gebläsenachlauf

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig wieder ab.

## Zubehör Backofen

Folgende Teile gehören zum Lieferumfang:

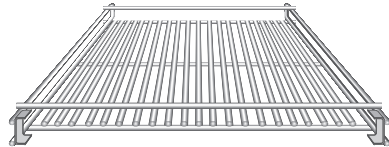
### **Backblech**

Für Kuchen und Plätzchen



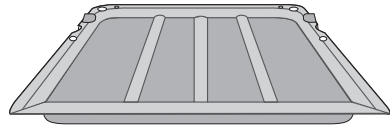
### **Kombi-Rost**

Für Geschirr, Kuchenformen,  
Braten und Grillstücke



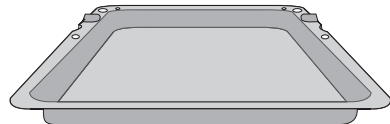
### **Fettpfanne**

Für Braten bzw. als Auffanggefäß  
für Fett



### **Universalblech**

Für saftige Kuchen, Braten oder  
als Backblech bzw. Auffanggefäß  
für Fett



## Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

### SOLOHEISSLUFT

Mit dieser Funktion können Sie optimal Kuchen auf **einer Ebene backen**. Außerdem ist sie für Gebäcke geeignet, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Dazu zählen z.B. Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen usw.

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Ober-/Unterhitze sind in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

### MULTIHEISSLUFT

Multi-Heißluft eignet sich besonders zum **Backen** auf **mehreren Ebenen** gleichzeitig.

Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Ein Ringheizkörper und ein Teil der Unterhitze sind in Betrieb. Zusätzlich sorgt ein Ventilator in der Rückwand des Backofens für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut.

### OBER + UNTERHITZE

Ober-/Unterhitze eignet sich zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

### INFRABRATEN

Infrabraten eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

### **Schnellaufheizung**

Mit der Zusatzfunktion Schnellaufheizung können Sie den **leeren Backofen** für die vorgenannten Funktionen **in kürzester Zeit vorheizen**.

Bei der Funktion Schnellaufheizung werden mehrere Heizkörper gleichzeitig eingeschaltet.

## GRILL

Grillen eignet sich besonders zum **Grillen** oder **Toasten** flacher Lebensmittel, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder Toast.

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper an der Backofendecke.

## UNTERHITZE

Mit dieser Backofen-Funktion können Sie Backwaren, wie z.B. feuchte Kuchen von unten **kross nachbacken**.

Hier ist nur der unter dem Backofenboden angeordnete Heizkörper in Betrieb.

## AUFTAUEN

Mit der Backofen-Funktion Auftauen können Sie z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder andere empfindliche Lebensmittel gleichmäßig **an-** bzw. **auftauen**.

Bei dieser Funktion ist nur der Ventilator ohne Beheizung in Betrieb.

## PYROLYSE

Die Funktion Pyrolyse ist ein Selbstreinigungssystem. Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen zu Asche verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens leicht herauswischen lassen.

Bei dieser Funktion wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt.

# Vor dem ersten Gebrauch

## Tageszeit einstellen/ändern

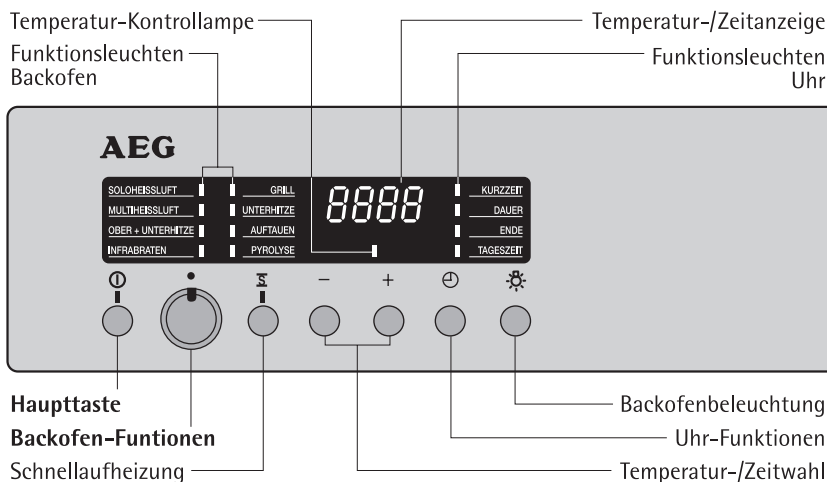
Nach dem elektrischen Anschluß blinken die Funktionsleuchte TAGESZEIT und die Temperatur-/Zeitanzeige.

Als erstes müssen Sie nun die Tageszeit einstellen. Die Tageszeit-Einstellung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.



Wenn die Tageszeit nicht eingestellt ist, kann der Backofen nicht in Betrieb genommen werden.

## Tageszeit einstellen



1. Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  drücken und gewünschten Wert für die Tageszeit einstellen. Bei jedem Drücken der Taste  $\oplus$  erhöht bzw.  $\ominus$  erniedrigt sich der Wert um eine Minute.
2. Taste Uhr  $\odot$  drücken oder ca. 5 Sekunden warten.  
In der Temperatur-/Zeitanzeige schaltete die Tageszeit von Blinken auf Dauerleuchten um. Die Tageszeit ist damit eingestellt.



Durch Drücken der Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  für mehr als 2 Sekunden beginnen die Minuten solange vorwärts bzw. rückwärts zu laufen, bis die Taste wieder losgelassen wird. So können Sie den gewünschten Wert schneller erreichen.





Wenn das Gerät vom Netz getrennt wurde, z. B. durch eine ausgeschaltete Sicherung, blinkt die Temperatur-/Zeitanzeige erneut. Stellen Sie in diesem Fall die Tageszeit erneut ein, wie beschrieben.

## Tageszeit ändern

Die Tageszeit-Einstellung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät geändert werden.

In der Temperatur-/Zeitanzeige wird die eingestellte Tageszeit angezeigt.



1. Taste so oft drücken, bis die Funktionsleuchte TAGESZEIT blinkt.
2. Tageszeit einstellen, wie beschrieben.

## Erstes Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Backofen beleuchten.



1. Gerät mit der Haupttaste einschalten.  
Die Netz-Kontrollampe über der Taste leuchtet.
2. Taste Backofenbeleuchtung drücken.
3. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
4. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
5. Gerätefront nur feucht abwischen.



— Netz-Kontrollampe  
— Haupttaste



**Tip:** Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.



**Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

## Bedienen der Kochstellen

Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.



Die nachfolgende Beschreibung gilt nicht für Induktions-Kochzonen. Sollte Ihr Gerät Induktions-Kochzonen besitzen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung, die Sie speziell dazu erhalten haben!

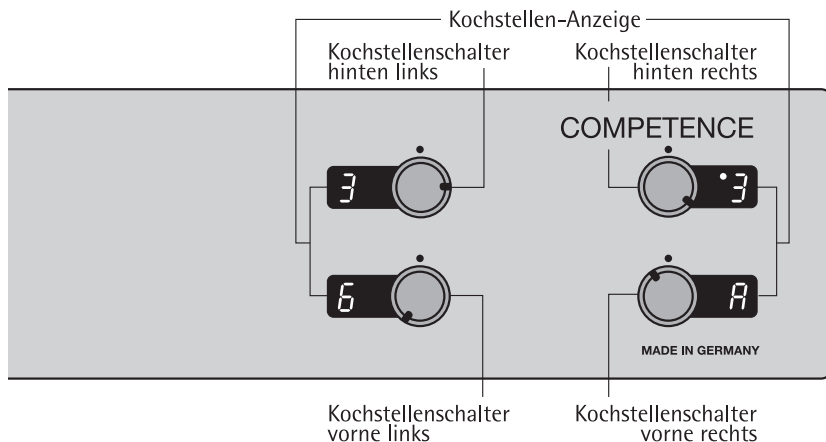
### Kochstufen

- In den Bereichen 1-9 können Sie 14 Kochstufen (inklusive Zwischenstellungen) einstellen.
- Zwischenstellungen können Sie in den Bereichen 2 bis 7 wählen. Sie sind mit einem roten Punkt links oben neben der Heizstufe gekennzeichnet.
- Zusätzlich ist jeder der Kochstellenschalter noch mit einer Automatik-Funktion ausgestattet.


**1 = kleinste Leistung**

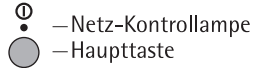
**9 = höchste Leistung**

**A = Ankoch-Automatik**




## Kochen ohne Ankoch-Automatik

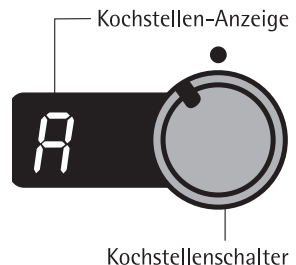
-  1. Gerät mit der Haupttaste einschalten.  
Die Netz-Kontrollampe über der Taste leuchtet.
2. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken.  
Die Taste steht heraus.
3. Zum Ankochen/Anbraten Kochstellenschalter drehen und eine hohe Leistung wählen.
4. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.
5. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Null-Position zurückdrehen.
6. Die zugehörige Kochstellen-Anzeige zeigt noch für ca. 3 Sekunden „0“.
7. Kochstellenschalter durch Drücken versenken.
8. Gerät mit der Haupttaste ausschalten.



## Kochen mit Ankoch-Automatik

Beim Kochen mit Ankoch-Automatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung und schaltet dann auf die eingestellte Fortgarstufe zurück. Die Zeit für diesen „Ankochstoß“ errechnet der Kochstellen-Schalter abhängig von der gewählten Fortgarstufe.

-  1. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.
2. Kochstellenschalter nach rechts bis zum Anschlag drehen, um den Ankochstoß einzuschalten.
3. In der Kochstellen-Anzeige erscheint ein „A“.
4. Anschließend Kochstellenschalter auf gewünschte Fortgarstufe zurückdrehen.
5. Die eingestellte Fortgarstufe wird angezeigt.  
Nach wenigen Sekunden erscheint anstelle der Fortgarstufe erneut „A“ in der Anzeige.  
Die Fortgarstufe wird wieder angezeigt, sobald die errechnete Zeit für den Ankochstoß abgelaufen ist.
6. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Position „0“ zurückdrehen.
7. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.





Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Koch-Ende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.



Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Fortgarstufe wählen, z.B. von „3“ auf „6“ weiterschalten, wird die bereits abgelaufene Zeit für den Ankochstoß berücksichtigt. Wählen Sie eine niedrigere Fortgarstufe, wird die Automatik-Funktion sofort beendet.



Sie können die Automatik-Funktion vorzeitig beenden, indem Sie den Kochstellenschalter zunächst auf „0“ stellen und anschließend wieder die gewünschte Fortgarstufe einstellen.

## Ankochzeiten bei Kochen mit Ankoch-Automatik

Schalterstellung:

Ankochzeit der  
Ankoch-Automatik

<b>A und 9</b>	ohne Automatik-Funktion
<b>A und 8</b>	8 Minuten
<b>A und 7</b>	4 Minuten
<b>A und 6</b>	3 Minuten
<b>A und 6</b>	2 Minuten
<b>A und 5</b>	12,5 Minuten
<b>A und 5</b>	10 Minuten
<b>A und 4</b>	8 Minuten
<b>A und 4</b>	6,5 Minuten
<b>A und 3</b>	5,5 Minuten
<b>A und 3</b>	5 Minuten
<b>A und 2</b>	3 Minuten
<b>A und 2</b>	2 Minuten
<b>A und 1</b>	1 Minuten

Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet die Ankoch-Automatik selbsttätig auf die eingestellte Fortgarstufe zurück.

Beobachten Sie die ersten Kochvorgänge. Dabei können Sie feststellen, welche Kochstufe bei „Ihrem Geschirr“, für „Ihre Gerichte und Mengen“ optimal ist.

## Sicherheitsabschaltung der Kochstellen

Wird eine der Kochstellen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schalten sich **alle** Kochstellen automatisch ab.

In der Kochstellen-Anzeige aller eingeschalteten Kochstellen erscheint



Die Kochstellen schalten sich ab bei:

- Kochstufe 1 - 2 nach 6 Stunden
- Kochstufe 3 - 4 nach 5 Stunden
- Kochstufe 4 - 5 nach 4 Stunden
- Kochstufe 6 - 9 nach 1,5 Stunden

## Sicherheitsabschaltung aufheben



Zum Aufheben der Sicherheitsabschaltung **alle** eingeschalteten Kochstellenschalter in die Null-Position drehen.

Danach sind die Kochstellen wieder betriebsbereit.

# Bedienen des Backofens

## Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Setzen Sie den Fettfilter immer ein, wenn Sie offen auf dem Rost, auf der Fettpfanne oder im offenem Bratgeschirr **braten**.



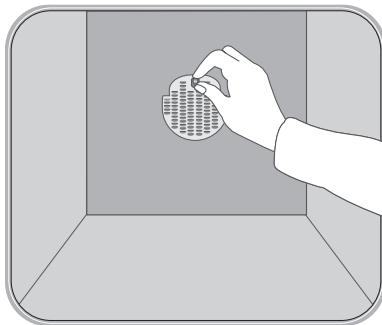
### Fettfilter einsetzen

Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.



### Fettfilter herausnehmen

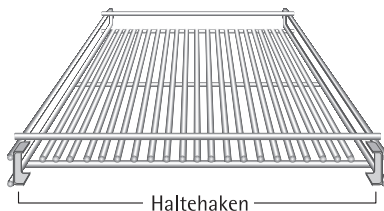
Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.



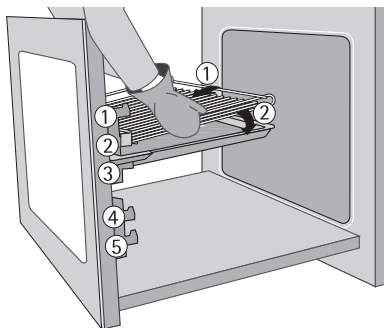
## Rost und Pfanne einsetzen



Rost so einsetzen, daß die beiden Haltehaken in die Einhängehaken der Tür greifen.



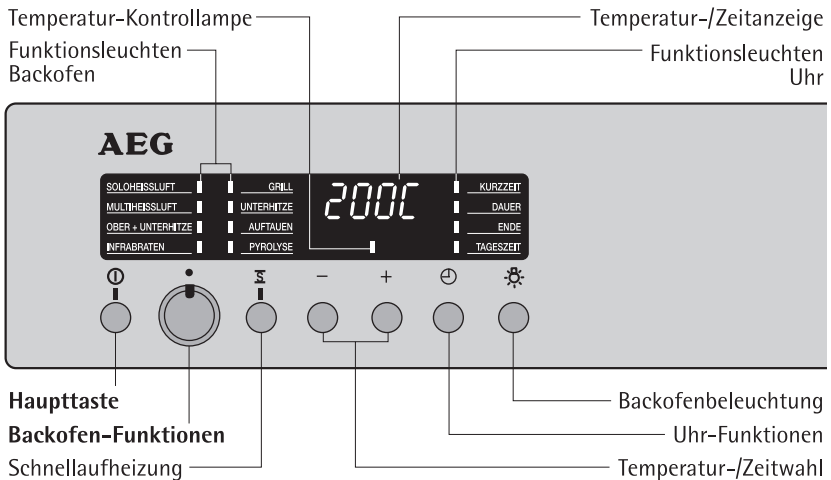
Bei gemeinsamer Benutzung von **Rost und Fettpfanne** zuerst die Fettpfanne und dann den Rost in die nächste darüber liegende Ebene einsetzen.



## Backofen ein- und ausschalten

1. Gerät mit der Haupttaste einschalten.  
Die Netz-Kontrollampe über der Taste leuchtet.
2. Zur Benutzung gegebenenfalls Schalter „Backofen-Funktionen“ drücken.  
Der Schalter steht heraus.
3. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen“ gewünschte Funktion einstellen.  
Die gewählte Funktion wird angezeigt. In der Temperatur-/Zeitanzeige erscheint ein Temperaturvorschlag.

 — Netz-Kontrollampe  
 — Haupttaste



Wird die vorgeschlagene Temperatur nicht innerhalb von ca. 5 Sekunden geändert, beginnt der Backofen zu heizen. Die Temperatur-Kontrollampe zeigt, daß der Backofen aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Temperatur-Kontrollampe.

4. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Funktionen“ in Null-Position drehen.
5. Schalter durch Drücken versenken.
6. Gerät mit der Haupttaste ausschalten.  
Die Netz-Kontrollampe über der Taste erlischt.



## Backofen-Temperatur ändern

Nach dem Wählen der Backofen-Funktion wird in der Temperatur-/Zeitanzeige ein der Funktion entsprechender Temperaturvorschlag angezeigt. Sie können diesen Temperaturvorschlag bei Bedarf vor oder während des Backens verstellen.



Tasten  oder  drücken, um die Temperatur nach oben oder unten zu verändern.



Die Änderung erfolgt in 5 °C-Schritten. Durch Drücken der Tasten  oder  für mehr als 2 Sekunden beginnt die Temperaturanzeige solange vorwärts bzw. rückwärts zu laufen, bis die Taste wieder losgelassen wird. Auf diese Weise können Sie den gewünschten Wert schneller erreichen.

## Backofen-Funktion ändern



Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen“ die gewünschte Funktion einstellen.

Wird die vorgeschlagene Temperatur nicht geändert, beginnt der Backofen nach wenigen Sekunden mit der neu gewählten Funktion und dem entsprechenden Temperaturvorschlag zu heizen.

## Aktuelle Backofen-Temperatur abfragen

Während der Backofen aufheizt, können Sie die bereits erreichte Temperatur im Backofen abfragen.



Tasten  und  gleichzeitig 2 Sekunden drücken.

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die beim Aufheizen bereits erreichte Temperatur an. Nach ca. 9 Sekunden wechselt die Anzeige wieder auf die voreingestellte Temperatur.



Während der Backofen-Funktion PYROLYSE ist ein Abrufen der Temperatur nicht möglich.



## Schnellaufheizung

Nach Anwählen einer Backofen-Funktion kann durch die Zusatzfunktion „Schnellaufheizung“ der leere Backofen in relativ kurzer Zeit vorgeheizt werden.



**Achtung:** Gargut bitte erst in den Backofen legen, wenn die Schnellaufheizung beendet ist und der Backofen in der gewünschten Funktion arbeitet.



**1.** Gewünschte Backofen-Funktion einstellen (z.B. OBER + UNTERHITZE). Evtl. Temperaturvorschlag ändern.

**2.** Taste Schnellaufheizung  drücken.

Die Kontrollampe über der Taste Schnellaufheizung leuchtet. Die Schnellaufheizung beginnt.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Die Kontrollampe erlischt.

Der Backofen heizt jetzt in der voreingestellten Backofen-Funktion und Temperatur weiter. Sie können nun Ihr Gargut in den Ofen legen.



Die Funktion Schnellaufheizung läßt sich nicht mit den Funktionen Grill, Unter-Hitze, Auftauen oder Pyrolyse verwenden.

Empfehlungen zum schnellen Vorheizen entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Anwendungen, Tabellen und Tips“.

## Arbeiten mit der Automatik-Funktion

Sie haben zwei Möglichkeiten, die Automatik-Funktion zu nutzen:

- **Automatisches Ausschalten:** Wenn Sie den Backofen eingeschaltet haben und einfach nur nicht vergessen wollen, den Ofen rechtzeitig abzuschalten, können Sie mit der Uhr entweder die **Dauer** oder das **Ende** der Garzeit festlegen. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.
  - **Automatisches Ein- und Ausschalten:** Wenn Sie beispielsweise schon morgens oder mittags ein Gericht für den Abend vorbereiten möchten, können Sie die **Dauer** und zusätzlich das **Ende** der Garzeit festlegen. Der Backofen schaltet sich dann automatisch zu der errechneten Zeit ein und automatisch wieder zum Gar-Ende aus.
- **Beispiel:** Der Braten benötigt 1 Stunde Garzeit: DAUER = 1.00.  
Der Braten soll um 18:00 Uhr fertig sein: ENDE = 18.00.

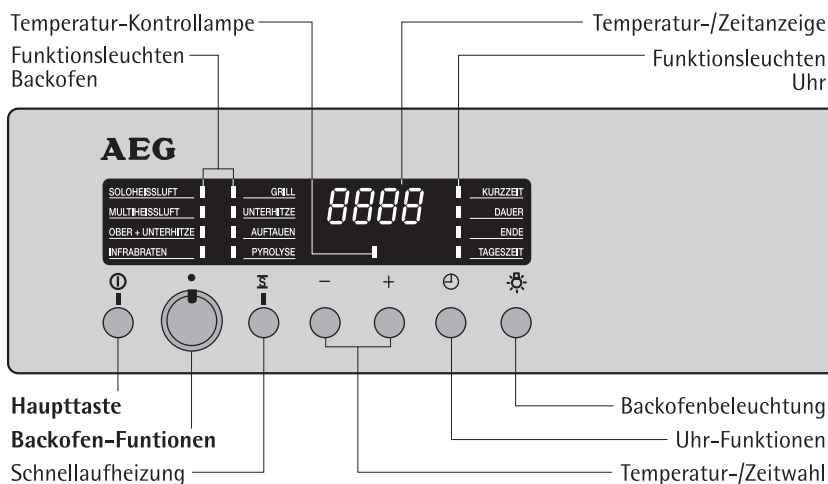
Die Backofen-Funktion kann entweder vor oder nach Einstellen der Automatik-Funktion gewählt werden.



Sie haben nach Anwählen einer Uhr-Funktion jeweils ca. 5 Sekunden Zeit, eine Eingabe zu machen. Danach erlischt die Funktionsleuchte der gewählten Uhr-Funktion und Sie müssen diese erneut auswählen.

## Automatisches Ausschalten


- 1.** Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.




- 2.** Backofen-Funktion wählen. Evtl. Temperaturvorschlag ändern.
- 3.** Taste Uhr so oft drücken, bis die Funktionsleuchte auf DAUER oder ENDE steht.  
Die Temperatur-/Zeitanzeige und die Funktionsleuchte DAUER bzw. ENDE blinken.
- 4.** Innerhalb von 5 Sekunden Taste drücken, bis die gewünschte Gar-Dauer bzw. das gewünschte Gar-Ende eingestellt ist.
- 5.** Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Funktionsleuchte DAUER bzw. ENDE auf Dauerleuchten um. Die Uhr ist auf automatisches Ausschalten eingestellt.  
Sobald die Gar-Dauer abgelaufen bzw. das Gar-Ende erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Es ertönt für ca. zwei Minuten ein akustisches Signal.
- 6.** Taste Uhr drücken, um das Signal abzustellen.
- 7.** Schalter Backofen-Funktionen in Null-Position drehen.
- 8.** Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.

## Automatisches Ein- und Ausschalten

Zum automatischen Ein- und Ausschalten müssen sowohl die Dauer als auch das Ende der Garzeit eingegeben werden. Bei der nachfolgenden Anleitung wird zuerst die Dauer und dann das Ende der Garzeit eingegeben. Es kann aber auch die umgekehrte Reihenfolge gewählt werden.





-  1. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.
2. Backofen-Funktion wählen. Evtl. Temperaturvorschlag ändern.
3. Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte auf DAUER steht. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt „0.00“ an.
4. Innerhalb von 5 Sekunden Taste ⊕ drücken, bis die gewünschte Dauer angezeigt wird.
5. Taste Uhr ⌚ drücken, bis die Funktionsleuchte auf ENDE steht. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt das errechnete Gar-Ende an, falls der Garvorgang sofort starten würde.
6. Innerhalb von 5 Sekunden Taste ⊕ drücken, bis das gewünschte Gar-Ende angezeigt wird.  
Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Funktionsleuchte vom Blinken auf Dauerleuchten um.  
Beide Funktionsleuchten DAUER und ENDE haben nun auf Dauerleuchten umgeschaltet. Damit ist die Uhr auf automatisches Ein- und Ausschalten eingestellt.  
Der Backofen schaltet sich zur errechneten Zeit automatisch ein. Bei Erreichen des Gar-Endes schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt für ca. zwei Minuten ein akustisches Signal.
7. Taste Uhr ⌚ drücken, um das Signal abzustellen.
8. Schalter Backofen-Funktionen in Null-Position drehen.
9. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.


## Automatik-Eingaben abfragen

-  Mit der Taste Uhr ⌚ die Funktion DAUER bzw. ENDE erneut wählen. Die entsprechende Funktionsleuchte beginnt zu blinken. Die „Temperatur-/Zeitanzeige“ zeigt die noch verbleibende Gar-Dauer bzw. das eingegebene Gar-Ende an.


## Automatik-Eingaben nachträglich ändern

Sie können die festgelegte Gar-Dauer bzw. das Gar-Ende auch während des Garvorganges noch ändern.

-  1. Mit der Taste Uhr  die Funktion DAUER bzw. ENDE erneut wählen. Die entsprechende Funktionsleuchte beginnt zu blinken. Die „Temperatur-/Zeitanzeige“ zeigt die noch verbleibende Gar-Dauer bzw. das eingegebene Gar-Ende an.
2. Innerhalb von 5 Sekunden die Taste  oder  so lange drücken, bis die gewünschte Gar-Dauer bzw. das Gar-Ende eingestellt ist.

 Änderungen können nur vorgenommen werden, solange die Funktionsleuchten blinken.

## Automatik-Eingaben löschen


-  1. Gerät mit der Haupttaste ausschalten.
2. Schalter Backofen-Funktionen in Null-Position drehen.

## Informationen zur Automatik-Funktion


- Die maximal einstellbare DAUER beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Wenn zuerst das Gar-Ende festgelegt wird, errechnet die Uhr automatisch die maximale Gar-Dauer und schlägt diese vor. Diese DAUER kann nicht verlängert werden.
- **Beispiel:** Tageszeit: 14.00 Uhr. Eingegebenes ENDE: 16.00 Uhr.  
Längste mögliche DAUER: 2.00 Stunden.
- Wenn zuerst die Gar-Dauer festgelegt wird, errechnet die Uhr automatisch das frühest mögliche Gar-Ende und schlägt dies vor. Dieses ENDE kann nicht vorverlegt werden.
- **Beispiel:** Tageszeit: 14.00 Uhr. Eingegebene DAUER: 3.00 Stunden.  
Frühest mögliches ENDE: 17.00 Uhr.

## Kurzzeitwecker einstellen


Der Kurzzeitwecker kann sowohl eingestellt werden, wenn der Backofen in Betrieb ist, als auch wenn keine Backofen-Funktion angewählt ist.

-  1. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste einschalten.
2. Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis die Funktionsleuchte auf KURZZEIT steht. Die Funktionsleuchte KURZZEIT blinkt. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt „0.00“.
3. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste ⊕ die gewünschte Zeitdauer eingeben.
4. Nach wenigen Sekunden schaltet die Funktionsleuchte KURZZEIT auf Dauerleuchten um. Der Kurzzeitwecker beginnt zu laufen. Die eingestellte Minutenzahl wird rückwärts gezählt.
5. Nach Ablauf des Kurzzeitweckers ertönt für ca. zwei Minuten ein akustisches Signal.
6. Taste Uhr ⌚ drücken, um das Signal abzustellen. Die Funktionsleuchte KURZZEIT erlischt.
7. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten.

### Einstellung Kurzzeitwecker ändern

-  1. Mit der Taste Uhr ⌚ die Funktion KURZZEIT erneut anwählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die neue gewünschte Zeitdauer einstellen.
3. Nach wenigen Sekunden schaltet die Funktionsleuchte KURZZEIT auf Dauerleuchten um. Der Kurzzeitwecker beginnt mit der neuen Zeit zu laufen.

### Kurzzeitwecker vorzeitig abschalten

-  1. Mit der Taste Uhr ⌚ die Funktion KURZZEIT erneut anwählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden Taste ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken. In der Anzeige erscheint „0.00“. Nach wenigen Sekunden erlischt die Funktionsleuchte KURZZEIT und die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt wieder die aktuelle Tageszeit.





Die maximal einstellbare Dauer für den Kurzzeitwecker beträgt 1 Stunde 30 Minuten.

Ist der Backofen in Betrieb, zeigt die Temperatur-/Zeitanzeige nach Einstellen des Kurzzeitweckers wieder die gewählte Temperatur an. Der Kurzzeitwecker läuft im Hintergrund weiter.

## Backofenlampe ein-/ausschalten


Die Backofenlampe schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb ist. Sie können die Backofenlampe jedoch auch manuell ein-und ausschalten.

Das Gerät muß mit der Haupt-Taste eingeschaltet sein.




 Zum Ein- oder Ausschalten Taste Backofenbeleuchtung  drücken.

## Uhranzeige ein-/ausschalten

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperatur-/Zeitanzeige die aktuelle Tageszeit an.

 Diese Anzeige kann ausgeschaltet werden, um zusätzlich Energie zu sparen.

Das Gerät muß ausgeschaltet sein.

 Taste  und  gleichzeitig für ca. 2 Sekunden drücken.  
Die Uhranzeige erlischt.

Sobald das Gerät wieder in Betrieb genommen wird, schaltet sich die Anzeige automatisch wieder ein.

## Sicherheitsabschaltung des Backofens


Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab.


Die Funktionsleuchte der gewählten Backofen-Funktion blinkt, und die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die Uhrzeit an.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer:

- Backofentemperatur 30 - 120 °C nach 12,5 Stunden
- Backofentemperatur 120 - 200 °C nach 8,5 Stunden
- Backofentemperatur 200 - 250 °C nach 5,5 Stunden
- Backofentemperatur 250 - 300 °C nach 1,5 Stunden

## Sicherheitsabschaltung aufheben

 Schalter „Backofen-Funktionen“ in Null-Position drehen.  
Danach ist der Backofen wieder betriebsbereit.

 Wenn der Backofen in Verbindung mit der Automatik-Funktion betrieben wird, ist die Sicherheitsabschaltung nicht in Funktion.




## Kindersicherung des Backofens

Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. Lediglich der Kurzzeitwecker kann weiterhin genutzt werden.



Die Kindersicherung gilt nur für den Backofen, nicht für die Kochstellen. Um die Kindersicherung einschalten zu können, darf keine Backofen-Funktion gewählt sein.




### Kindersicherung einschalten

-  1. Gerät mit der Haupttaste einschalten.
2. Tasten  und  gemeinsam ca. 2 Sekunden lang drücken. Zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal. In der Temperatur-/Zeitanzeige wird für einige Sekunden „SAFE“ angezeigt. Danach schaltet die Anzeige wieder auf die aktuelle Tageszeit um.
3. Bei jedem Versuch, den Backofen nun in Betrieb zu nehmen, erscheint in der Temperatur-/Zeitanzeige im Wechsel „SAFE“ oder die Tageszeit.

### Kindersicherung ausschalten



Um die Kindersicherung ausschalten zu können, darf keine Backofen-Funktion gewählt sein. D.h. in der Temperatur-/Zeitanzeige muß die Tageszeit angezeigt werden.

-  1. Gerät gegebenenfalls mit der Haupttaste ausschalten und wieder einschalten.
2. Tasten  und  gemeinsam ca. 2 Sekunden lang drücken. Zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal. In der Temperatur-/Zeitanzeige wird wieder die Tageszeit angezeigt. Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

# Anwendungen, Tabellen und Tips

## Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

### Anhaltswerte zum Kochen ohne Automatik

Schalter- stellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
9	<b>Ankochen</b>	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	<b>Starkes Anbraten</b>	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	<b>Mildes Braten</b>	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren
4-5	<b>Kochen</b>	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	<b>Dämpfen, Dünsten</b>	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	<b>Quellen</b>	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	<b>Schmelzen</b>	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung



Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertigzuzugaren zu lassen.



## Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik

Schalter- stellung	Gar- vorgang	geeignet für	Dauer	Hinweise Tips
A7 bis A8	<b>Starkes Braten</b>	Steaks	3-10 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	<b>Braten</b>	Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	10-20 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	<b>Backen</b>	Pfannku- chen, Flädle	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
A3½ bis A5½	<b>Kochen</b>	Suppen	40-150 Minuten	Bis 2 l Flüssigkeit plus Zutaten
A3 bis A5	<b>Dämpfen</b>	Kartoffeln, Gemüse	20-60 Minuten	Wenig Flüssigkeit verwenden z.B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
A2½ bis A4½	<b>Dünsten, Auftauen</b>	Gemüse	20-45 Minuten	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben
A2 bis A3½	<b>Quellen</b>	Reis, Hirse, Buchweizen	25-50 Minuten	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit dazugeben
A2 bis A3½	<b>Wärmen</b>	Fertige Speisen, Eintöpfe	10-30 Minuten	Je nach Menge Einstellung anpassen

Beobachten Sie zu Beginn den Kochvorgang mit Automatik. Je nach Geschirr und Menge des Gargutes müssen die obigen Anwendungsbeispiele auf Ihre Erfahrungswerte angepaßt werden.



### Kochen mit Automatik empfehlen wir für:

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen,
- Gerichte, die fortlaufend in der heißen Pfanne gebraten werden.



### Kochen mit Automatik eignet sich nicht für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden,
- Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit,
- das Garen mit Dampfkochtöpfen,
- große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Litern Flüssigkeit.

## Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion SOLOHEISSLUFT, MULTIHEISSLUFT oder OBER + UNTERHITZE verwenden.



**Achtung!** Beim Backen keinen Fettfilter benutzen!

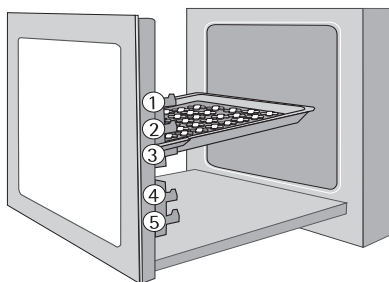
### Backformen

- Für OBER + UNTERHITZE eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für SOLOHEISSLUFT bzw. MULTIHEISSLUFT sind auch helle Metallformen geeignet.

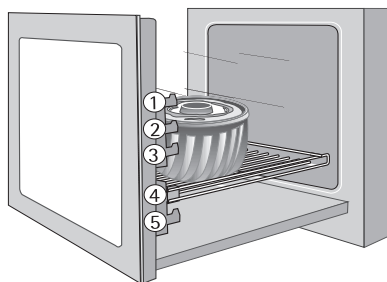
### Einsatzebenen

- Backen mit SOLOHEISSLUFT oder OBER + UNTERHITZE ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit MULTIHEISSLUFT können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen.

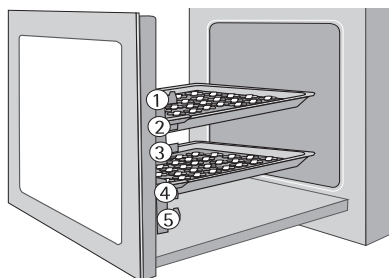
1 Backblech:  
Einsatzebene 3



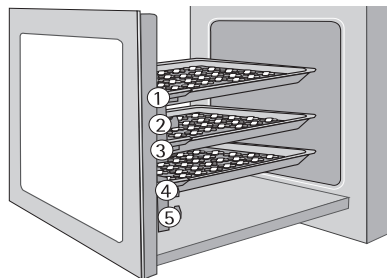
1 Backform:  
Einsatzebene 4



2 Backbleche:  
Einsatzebenen 2 und 4



3 Backbleche:  
Einsatzebenen 1, 3 und 4



## Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, daß die Einsatzebenen von oben nach unten gezählt werden.
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.  
Sie können mit SOLOHEISLUFT oder OBER + UNTERHITZE auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen in diesem Fall nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

## Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzen, Obstkuchen etc.) sollten maximal auf zwei Etagen zubereitet werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.



Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

# Tabelle Backen

## Backen auf einer Ebene

Art des Gebäcks	SOLOHEISLUFT		OBER + UNTERHITZE		Zeit für beide Funktionen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
<b>Gebäck in Formen</b>					
Napf- oder Rodonkuchen	4.	<b>150-160</b>	4.	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	4.	<b>140-160</b>	4.	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	3.	<b>150-160</b>	4.	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3.	<b>170-180</b>	4.	190-210 <sup>1</sup>	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3.	<b>150-170</b>	4.	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	4.	<b>150-170</b>	4.	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	4./5.	<b>180-200</b>	4./5.	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	4.	<b>140-160</b>	4.	160-180	1:00-1:30
<b>Gebäck auf Backblechen</b>					
Hefezopf-/kranz	3.	160-170	3.	<b>170-190</b>	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170 <sup>1</sup>	3.	<b>160-180<sup>1</sup></b>	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst .....dann	4.	180-200 <sup>1</sup> 140-160	4.	<b>250<sup>1</sup></b> <b>160-180</b>	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3.	<b>160-170</b>	3.	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3.	160-170	3.	<b>180-200<sup>1</sup></b>	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	3.	<b>150-160</b>	3.	160-180	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen,	3.	160-170 <sup>1</sup>	3.	<b>190-210<sup>1</sup></b>	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2</sup>	3.	<b>150-170</b>	3.	170-190	0:25-0:50

Art des Gebäcks	SOLOHEISSLUFT		OBER + UNTERHITZE		Zeit für beide Funktionen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	
Obstkuchen auf Mürbeteig <sup>2</sup>	3.	<b>160-170</b>	3.	170-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Bienenstich)	3.	<b>140-160</b>	3.	160-180	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) <sup>2</sup>	4.	<b>180-200</b>	4.	190-210 <sup>1</sup>	0:30-1:00
Pizza (dünn)	4.	<b>200-220</b>	4.	230-300 <sup>1</sup>	0:10-0:25
Fladenbrot	3.	<b>200-220</b>	3.	270-300 <sup>1</sup>	0:08-0:15
<b>Wähen (CH)</b>	3.	<b>180-200<sup>1</sup></b>	4.	210-230 <sup>1</sup>	0:35-0:50
<b>Kleingebäck</b>					
Mürbeteigplätzchen	3.	<b>150-160</b>	3.	170-190 <sup>1</sup>	0:06-0:20
Spritzgebäck	3.	<b>140-150</b>	3.	160-180 <sup>1</sup>	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3.	<b>150-160</b>	3.	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3.	<b>80-100</b>	3.	100-120	2:00-2:30
Makronen	3.	<b>100-120</b>	3.	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck	3.	<b>160-170</b>	3.	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3.	<b>170-180<sup>1</sup></b>	3.	190-210 <sup>1</sup>	0:20-0:30
Brötchen	3.	<b>180-200<sup>1</sup></b>	4.	180-220 <sup>1</sup>	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen

2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden!

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die **günstigste Backofen-Funktion**.

## Backen auf mehreren Einsatzebenen

Art des Gebäcks	MULTIHEISSLUFT			Zeit Std.: Min.
	Einsatzebene von oben		Temperatur °C	
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Gebäck auf Backblechen				
Windbeutel/Eclairs	2. u. 4.	-	170-180	0:35-0:60
Streuselkuchen trocken	2. u. 4.	-	140-160	0:30-0:60
Pizza	2. u. 4.	-	170-190	0:40-0:70
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	2. u. 4.	1. 3. u. 4.	160-170	0:16-0:40
Spritzgebäck	2. u. 4.	1. 3. u. 4.	140-150	0:20-0:60
Rührteigplätzchen	2. u. 4.	1. 3. u. 4.	160-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	2. u. 4.	-	80-100	2:10-2:50
Makronen	2. u. 4.	1. 3. u. 4.	100-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	2. u. 4.	-	160-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	2. u. 4.	-	170-180 <sup>1</sup>	0:30-0:50
Brötchen	2. u. 4.	-	180-190 <sup>1</sup>	0:30-0:55

## Tips zum Backen

	Tip
So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag/ Kuchen, ist nicht durchgebacken, ist ungleichmäßig braun	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

## Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	OBER + UNTERHITZE		INFRABRATEN		Zeit Std.: Min.
	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	
Nudelauflauf	4.	<b>200-220</b>	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	3.	<b>180-200</b>	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	<b>160-170</b>	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	3.	230-240	3.	<b>160-170</b>	0:15-0:30
Süße Aufläufe	3.	<b>200-220</b>	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	<b>210-220</b>	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	<b>160-170</b>	0:30-1:00

## Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von oben	Backofen- Funktion	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3.	OBER + UNTER- HITZE	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Pommes frites <sup>1</sup> (300-600 g)	2.	INFRABRATEN	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	2./3.	OBER + UNTER- HITZE	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Obstkuchen	2./3.	OBER + UNTER- HITZE	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.



In der Regel muß bei Tiefkühl-Fertiggerichten der Backofen vorgeheizt werden. Lesen Sie dazu bitte in den Herstellerangaben nach.

## Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion INFRABRATEN oder OBER + UNTERHITZE verwenden.



**Achtung:** Beim Braten Fettfilter einsetzen!

### Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Große Braten können Sie **direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie **im Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).
- **Tip:** Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

### Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

### Hinweise zu den Brattabellen

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Funktion OBER + UNTERHITZE. Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion INFRABRATEN.
- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden.



Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.



## Tabelle Braten

Fleischart	Menge  Gewicht	OBER + UNTER- HITZE		INFRABRATEN		Zeit  Std.:Min.
		Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempe- ratur °C	
<b>Rindfleisch</b>						
Schmorbraten	1-1,5 kg	4.	200-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef, Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	3.	250-270 <sup>1</sup>	3.	<b>190-200</b>	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	3.	250-270 <sup>1</sup>	3.	<b>180-190</b>	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	4.	210-250 <sup>1</sup>	4.	<b>170-180</b>	0:08-0:10
<b>Schweinefleisch</b>						
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	<b>160-180</b>	1:30-2:00
Kotelettsück, Kassler	1-1,5 kg	3.	180-190	3.	<b>170-180</b>	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	3.	170-180	3.	<b>160-170</b>	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	4.	210-220	4.	<b>150-170</b>	1:30-2:00
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1 kg	4.	<b>210-220</b>	4.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	4.	210-225	4.	<b>150-170</b>	2:00-2:30
<b>Lamm</b>						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	4.	210-220	4.	<b>150-170</b>	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	<b>160-180</b>	1:00-1:30
<b>Wild</b>						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3.	<b>220-250<sup>1</sup></b>	3.	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirsch- rücken	1,5-2 kg	4.	<b>210-220</b>	4.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	4.	<b>200-210</b>	4.	150-160	1:15-1:50

Fleischart	Menge  Gewicht	OBER + UNTER- HITZE		INFRABRATEN		Zeit  Std.:Min.
		Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempe- ratur °C	
<b>Geflügel</b>						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250g	3.	220-250	3.	<b>180-200</b>	0:35-0:50
Hähnchenhälfte 2-4 Stück	je 400-500 g	3.	220-250	3.	<b>180-200</b>	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	3.	<b>170-180</b>	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	4.	210-220	4.	<b>160-180</b>	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	4.	200-210	4.	<b>150-160</b>	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	4.	200-210	4.	<b>150-160</b>	1:30-2:00
		4.	180-200	4.	<b>140-150</b>	2:30-4:00
<b>Fisch (dünsten)</b>						
Ganze Fische	1-1,5 kg	3.	<b>210-220</b>	3.	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion**.

## Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion GRILL mit der Temperatur 300°C verwenden.



**Achtung:** Den leeren Backofen mit der **Grill-Funktion immer 5 Minuten vorheizen!**

Der Einsatz des Fettfilters ist nicht erforderlich.

### Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Fettpfanne gemeinsam benutzen.

### Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel immer **die Fettpfanne in die 2. und den Rost in die 1. Einsatzebene von oben** einhängen.

### Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.



**Warnung:** Grillen immer bei geschlossener Backwagentür. Verbrennungsgefahr!

## Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von oben Fettpfanne / Rost	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	2 / 1	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	2 / 1	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2 / 1	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2 / 1	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2 / 1	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote	2 / 1	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	2 / 1	6-8 Min.	-

## Bio-Funktionen

Die niedrigen Temperaturen, die mit diesem Herd eingestellt werden können, ermöglichen es, Fleisch besonders zart und saftig zuzubereiten, Joghurt herzustellen, Hefeteig gehen zu lassen oder auch Obst zu dörren.



**Achtung: Bei allen Bio-Funktionen muß der Temperaturvorschlag geändert werden!**



Beim Braten mit Niedrigtemperatur benötigen Sie bis zu 20 Prozent weniger Energie als beim herkömmlichen Braten.

### Braten mit Niedrigtemperatur

Zum Niedrigtemperatur-Braten die Backofen-Funktion INFRABRATEN verwenden.



**Achtung:** Zum Braten Fettfilter einsetzen!

#### Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Bei Niedrigtemperatur immer offen, **ohne Deckel braten**.

#### Einsatzebenen

- Zum Niedrigtemperatur-Braten die **3. Einsatzebene von oben** verwenden.

#### Allgemeine Hinweise


Das Braten findet **in 2 Stufen** statt:

- Zum Anbraten eine hohe Temperatur wählen.
- Anschließend auf eine niedrige Temperatur umstellen.

#### Hinweise zur Brattabelle

Die Bratzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Größe, Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Je dicker und schwerer das Fleischstück, desto länger dauert die Anbrat- und Fertiggarzeit.
- Das Wenden des Gargutes ist nur bei ganzem Geflügel notwendig.
- Gemüsebeilagen erst nach ca. 2/3 der Anbratzeit zugeben.
- **Nach der Anbratzeit die Backofentür nicht mehr öffnen!** (Geflügel vorher wenden.) Der Wärmeverlust würde die Bratzeit erheblich verlängern.

-  1. Fleisch, wie gewohnt, vorbereiten (waschen, trocknen, würzen, evtl. in Form binden usw.).
2. Backofen-Funktion INFRABRATEN anwählen.
3. Temperaturvorschlag auf die **Anbrat-Temperatur** laut Tabelle **abändern**.
4. Nach Ablauf der Anbratzeit auf die **Fertiggar-Temperatur** laut Tabelle **umstellen**.

## Tabelle Braten bei Niedrigtemperaturen

		INFRABRATEN			
Bratgut	Gewicht kg	1. Stufe Anbraten		2. Stufe Fertiggaren	
		Temperatur °C	Zeit Min.	Temperatur °C	Zeit Min.
<b>Fleisch</b>		<b>220</b>			
Roastbeef	1-1,5		24-45	<b>85</b>	30-60
Rinder-, Kalbsfilet	1-1,5		20-40	<b>85</b>	20-40
Kalbsrücken	1-2		30-50	<b>90</b>	20-60
<b>Wild</b>		<b>220</b>			
Rehrücken	1,5-2		25-45	<b>90</b>	20-60
Rehkeule	1,5-2		25-45	<b>120</b>	40-120
<b>Geflügel</b>		<b>200</b>			
Putenbrust	1-2		25-50	<b>100</b>	60-150
Hähnchen	1-1,5		25-40	<b>100</b>	40-60
Ente	1,5-2,5		30-40	<b>100</b>	40-60
<b>Fisch</b>		<b>180</b>			
Lachsforelle	0,5-1		15-20	<b>80</b>	10-20
Lachs (Mittelstück)	1-2		25-40	<b>80</b>	10-20
Zander / Hecht	0,7-1,5		15-35	<b>80</b>	10-20



**Niedrigtemperatur-Braten empfehlen wir für:**

zarte, magere Fleischstücke und Fisch.

**Niedrigtemperatur-Braten ist nicht geeignet für:**

z.B. Schmorbraten, Schweinebraten.

## Joghurt herstellen


Zur Joghurt-Bereitung die Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE verwenden.

### Geschirr

- Als Behälter für Joghurt Tassen oder Gläser mit ca. 150ml verwenden und mit Folie oder Deckel abdecken.

### Einsatzebene

- Rost in die **3. Einsatzebene von oben** einsetzen.

-  1. Milch aufkochen (z.B. 1 Liter für 6-8 Portionen).
2. Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
3. Naturjoghurt in die Milch einrühren, in Behälter füllen und abdecken.
4. Behälter auf den Rost stellen.
5. Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE anwählen und **Temperaturvorschlag auf 40 °C abändern**.
6. Joghurt nach ca. 5-8 Stunden entnehmen (sobald er fest ist).

## Hefeteig gehen lassen


Zum Gehen von Teig die Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE verwenden.

### Geschirr

- Zum Ansetzen des Teiges eine Schüssel verwenden, die bis 40 °C hitzebeständig ist.

### Einsatzebene

- Rost in die **3. Einsatzebene von oben** einsetzen.

-  1. Schüssel mit dem angesetzten Teig mit Klarsichtfolie abdecken und auf den Rost stellen.
2. Backofen-Funktion OBER + UNTERHITZE anwählen und Temperaturvorschlag **auf 40 °C abändern**.
3. Teig solange gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

## Obst, Gemüse dörren

Zum Dörren die Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT verwenden.

### Geschirr

- Rost oder Backblech mit Pergamentpapier belegen.


### Einsatzebene

- Obst können Sie auf bis zu 2 Ebenen gleichzeitig dörren.
- Rost oder Backblech in die **2. und 4. Einsatzebene von oben** einsetzen.

### Allgemeine Hinweise

Zum Dörren eignen sich:

- Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen.  
Verwenden Sie nur vollreifes Obst von guter Qualität!
- Speisepilze

-  **1.** Obst bzw. Gemüse waschen, evtl. schälen, zerkleinern, trockentupfen.
- 2.** Obst bzw. Gemüse auf Rost oder Backblech verteilen.
- 3.** Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT anwählen und Temperaturvorschlag auf 50-70 °C abändern.
- 4.** Obst zwischendurch wenden.
- 5.** Obst entnehmen, wenn es sich noch biegen läßt, aber beim Drücken keine Safttropfen mehr entstehen.

Lebensmittel	Menge	MULTIHEISSLUFT	
		Temperatur °C	Zeit Std.
Apfelringe 1/2 cm dick	700g	50-70	5-8
Zwetschgen	1-1,2kg	50-70	8-10
Pilze <sup>1</sup>	500g-1kg	50-80	5-7

1) Die Zeit ist abhängig vom Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel.

## Auftauen

Zum Auftauen die Backofen-Funktion AUFTAUEN verwenden.



**Achtung:** Zum Auftauen die **Backofenlampe** immer **eingeschaltet** lassen! Die Auftauzeit verlängert sich sonst.

### Auftaugeschirr

- Speisen auf einen Teller legen und diesen auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken nur Pergamentpapier oder Folie benutzen. Keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.

### Einsatzebenen

- Zum Auftauen den Rost in die **4. Ebene von oben** einsetzen.



Der Temperaturvorschlag von 30 °C zur Backofen-Funktion AUFTAUEN läßt sich nicht ändern.

### Hinweise zur Auftau-Tabelle

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einige Anhaltspunkte zu den Auftau-Zeiten.

### Tabelle Auftauen

Gericht	Auftau-zeit Min.	Nachtau-zeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Offen auftauen und nach halber Zeit wenden, oder mit Folie bedeckt auftauen.
Fleisch, 1000g	100-140	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Fleisch, 500g	90-120	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken
Forelle, 150g	25-35	10-15	Offen auftauen
Erdbeeren, 300g	30-40	10-20	Offen auftauen
Butter, 250g	30-40	10-15	Offen auftauen
Sahne, 2 x 200g	80-100	10-15	Offen auftauen (Sahne läßt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen)
Torte, 1400g	60	60	Offen auftauen.



## Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT verwenden.

### Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel) verwenden.
- Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metalldosen sind ungeeignet.

### Einsatzebenen


- Zum Einkochen die **4. Einsatzebene von oben** verwenden.

### Hinweise zum Einkochen


- Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.
- Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.

## Einkochzeiten

### Obst und Gewürzgurken

-  1. Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT anwählen und **Temperaturvorschlag auf 160 °C abändern**.
2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten
3. Die Gläser noch 30 Minuten - bei empfindlichen Obstsorten, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten - im geschlossenen Backofen stehen lassen.

### Gemüse bzw. Fleisch


-  1. Backofen-Funktion MULTIHEISSLUFT anwählen und **Temperaturvorschlag auf 160°C abändern**.
2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen.
3. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren.
4. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

# Tabelle Temperaturvorschläge


Backofen-Funktion	Temperaturvorschlag
SOLOHEISSLUFT	150 °C
MULTIHEISSLUFT	150 °C
OBER + UNTERHITZE	200 °C
INFRABRATEN	180 °C
GRILL	300 °C
UNTERHITZE	150 °C
AUFTAUEN	30 °C (nicht veränderbar)
PYROLYSE	P2.30 (Dauer)


# Reinigung und Pflege

## Gerät von außen

-  Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmilch abwischen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
  - Bei Edelstahlfronten können Sie handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl verwenden. Diese bilden gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke.

## Backofeninnenraum

-  1. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmilch, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen.
2. Anschließend Backofen mit Tuch trocken reiben.
3. Bei hartnäckige Verschmutzungen mit Pyrolyse reinigen.

 **Hinweis:** Durch die Pyrolyse wird die Verwendung eines Backofensprays überflüssig.

 **Achtung:** Falls Sie doch einen Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

## Mit Pyrolyse reinigen

Sie haben 3 verschiedenen Möglichkeiten, die Pyrolysezeit zu beeinflussen: Sie können zwei verschiedene Zeitintervalle für die Pyrolyse wählen. Und Sie können mit Hilfe der Uhr bestimmen, daß der Beginn der Pyrolyse automatisch zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt wird:

- Bei stärkeren Verschmutzungen verwenden Sie die vorgeschlagene Dauer von 2 Stunden und 30 Minuten.
- Bei leichteren Verschmutzungen wählen Sie die kürzere Dauer von 1 Stunde und 30 Minuten.
- Wenn Sie die Pyrolyse z.B. nachts durchführen wollen, geben Sie zusätzlich das gewünschte Ende der Pyrolyse ein.



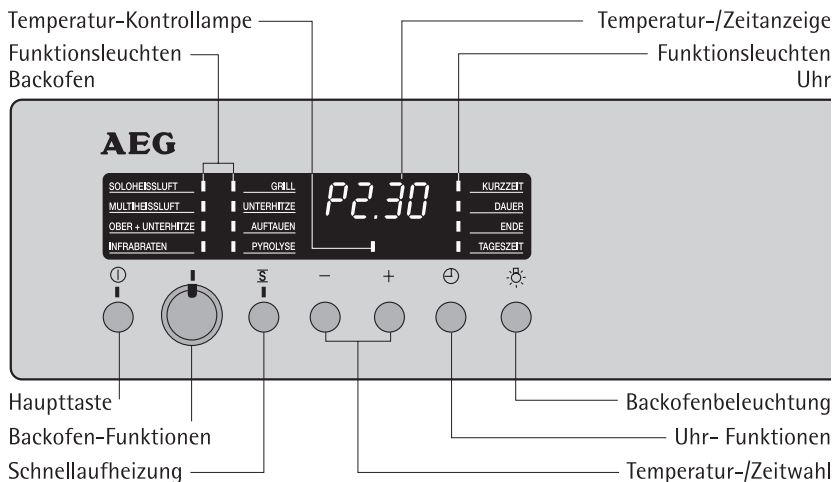
**Warnung:** Der Backofen wird während der pyrolytischen Selbstreinigung sehr heiß. Kleinkinder deshalb unbedingt fernhalten!

**Achtung:** Vor Durchführung der Pyrolyse muß der Backofen mit Ausnahme der Einschubgitter (bei Geräten mit Backwagen nicht vorhanden) vollständig leerräumt sein! Auch den Fettfilter entfernen!

## Pyrolyse durchführen

1. Backofen-Funktion PYROLYSE anwählen.

Es ertönt ein akustisches Signal. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die voreingestellte Pyrolyse-Dauer „P2.30“ (= 2 Stunden 30 Minuten) an.





Die Pyrolyse beginnt nach wenigen Sekunden. Während der Pyrolyse leuchten die Backofen-Kontrollampe und die Funktionsleuchten PYROLYSE und DAUER. Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die verbleibende Dauer der Pyrolyse an.



Sobald die Pyrolyse beendet ist, beginnt in der Temperatur-/Zeitanzeige „P0.00“ zu blinken. Alle anderen Leuchtanzeigen schalten sich aus.

2. Gerät ausschalten.
3. Backofen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch auswischen.

### **Verkürzte Pyrolyse durchführen (nur bei leichter Verschmutzung!)**

-  1. Gerät mit der Haupt-Taste einschalten.
2. Backofen-Funktion PYROLYSE anwählen.  
Innerhalb von 10 Sekunden die Taste  einmal kurz drücken.  
Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die verkürzte Pyrolysedauer „P1.30“ (=1 Stunden 30 Minuten) an.
3. Nach Beendigung der Pyrolyse Gerät ausschalten.

### **Pyrolyse-Ende mit der Uhr festlegen**

-  1. Backofen-Funktion PYROLYSE anwählen.
2. Pyrolyse-Dauer bestimmen (lang oder verkürzt).
3. Innerhalb von 10 Sekunden die Uhr-Funktion ENDE anwählen.
4. Mit der Taste  das gewünschte Ende der Pyrolyse eingeben.  
Die Uhr errechnet den Beginn und schaltet die Pyrolyse automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein und wieder aus.
5. Nach Beendigung der Pyrolyse Gerät ausschalten.




Bei der Pyrolyse ist die Tür verriegelt und die Backofenbeleuchtung außer Betrieb.

## **Zubehör**

-  Alle Einschubteile (Rost, Fettpfanne usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

## **Fettfilter**

-  1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.


## Backofenlampe

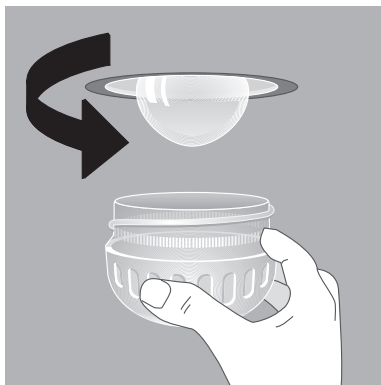


**Warnung:** Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:

- Backofen ausschalten!
- Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

### Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

-  1. Tuch auf den Backofenboden legen.
2. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
3. **Backofen-Beleuchtung**  
40 Watt, 230 V, 300 °C  
hitzebeständig, austauschen.
4. Abdeckglas wieder anbringen.
5. Tuch aus dem Backofen entfernen.



## Backwagentür

Zum Reinigen läßt sich die Backwagentür Ihres Gerätes abnehmen.



**Achtung:** Die Führungsstäbe der Backwagentür sind mit dauerhaftem Fett behandelt. Dieses läßt sich aus Textilien nur schwer entfernen!

### Backwagentür abnehmen

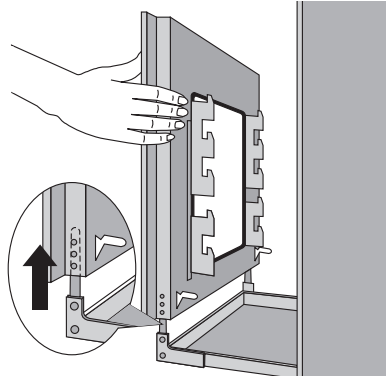


1. Backwagen herausziehen.
2. Backwagentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen.
3. Tür senkrecht nach oben aus den Führungsstäben herausziehen.



**Vorsicht:** Nicht am Türgriff herausziehen!

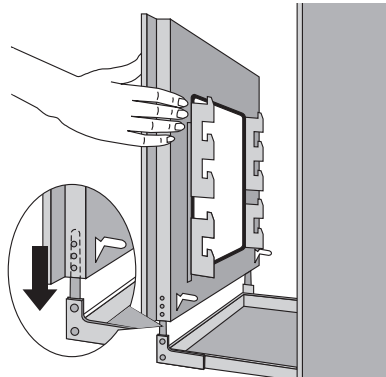
4. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



### Backwagentür einsetzen



1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen an den Seiten anfassen. Tür senkrecht auf die Führungsstäbe setzen und nach unten gleiten lassen.
2. Backwagen schließen.



## Backofen-Türglas

Die Backofentür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die beiden inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

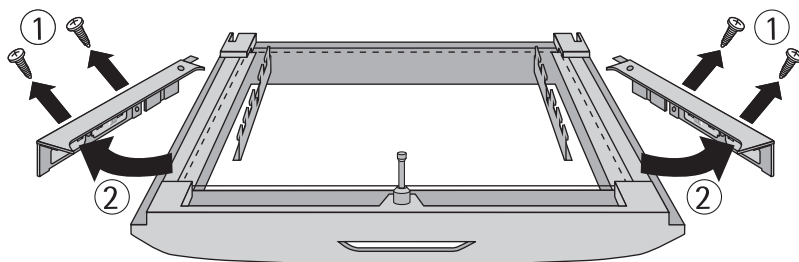


**Warnung:** Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der ausgehängten Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnten Ihnen die Scheiben entgleiten.

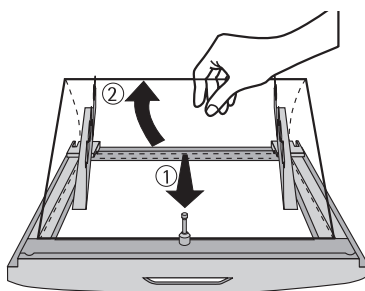
### Oberes Türglas herausnehmen



1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Kreuzschlitz-Schrauben am rechten und linken Türrahmen entfernen (1) und Halteprofile abnehmen (2).



3. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofentürgriff schieben (1).
4. Scheibe unten leicht anheben und herausnehmen (2).

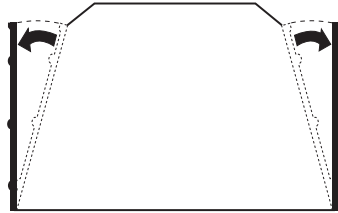
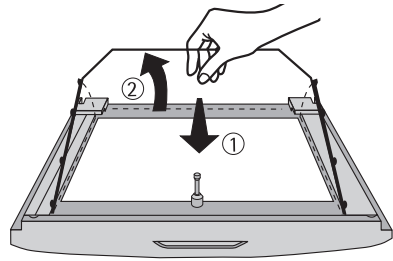


**Achtung:** Die Einhängehaken dürfen auf keinen Fall abgenommen werden! Glasbruchgefahr!



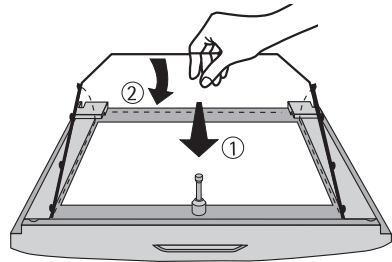
### Mittleres Türglas herausnehmen

- ☞ 1. Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).
2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (2).
3. Abstandsprofile am linken und rechten Rand der mittleren Scheibe zum Reinigen abziehen.




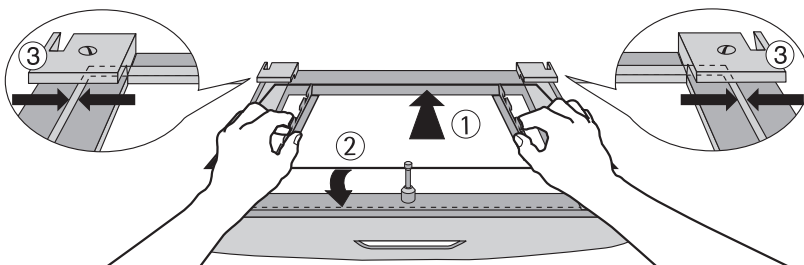
### Mittleres Türglas einsetzen

- ☞ 1. Die beiden Abstandsprofile auf den linken und rechten Rand der mittleren Glasscheibe wieder aufstecken.
2. Mittlere Glasscheibe (mit der matten Seite der Lackierung nach oben) **in die obere Halterung** an der Griffseite der Tür einführen (1).
3. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken (2) und bis zum Anschlag Richtung Türunterkante schieben.

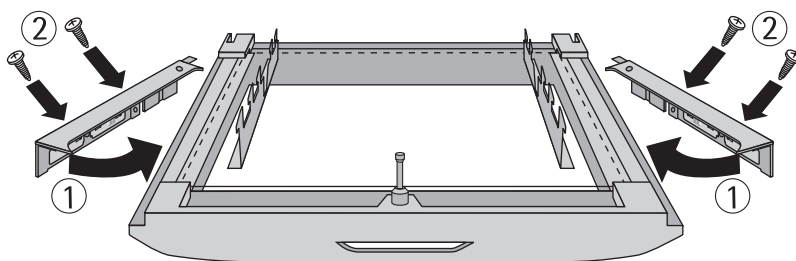


## Oberes Türglas einsetzen

-  1. Obere Glasscheibe schräg von oben **mittig** in das untere Halteprofil einführen (1). (Die Einhängehaken müssen mit den Nasen Richtung Türgriff weisen.)



2. Glasscheibe absenken (2) und seitwärts so ausrichten, daß die Glasaußenkanten mittig auf dem Türrahmen liegen (3).  
3. Halteprofile rechts und links wieder aufstecken, so daß die Aussparungen sich rechts und links an der Türunterkante gegenüberliegen (1).



4. Kreuzschlitzschrauben rechts und links wieder festschrauben (2). Festen Sitz der Halteprofile prüfen!  
5. Backofentür wieder einhängen.

## Was tun, wenn ...

### .... in der Kochstellenanzeige erscheint?



Drehen Sie alle Kochstellenschalter in die Null-Position und schalten Sie dann erneut ein.

### .... der Backofen nicht aufheizt?



Überprüfen Sie, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- die Tageszeit eingestellt ist,
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- die Kindersicherung für die Backofen-Funktionen aktiviert ist,
- die Sicherheitsabschaltung Ihres Gerätes ausgelöst hat,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

### .... die Backofenbeleuchtung ausfällt?



Backofenlampe austauschen (siehe Reinigen und Pflegen).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbetrieben den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

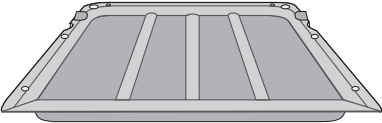
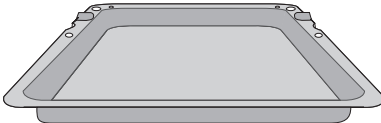
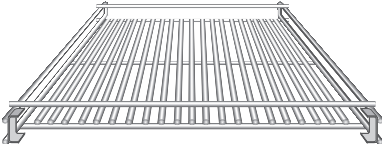
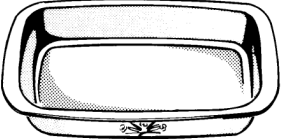
**Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.**



**Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

## Sonderzubehör

Zu Ihrem Gerät können Sie folgendes Sonderzubehör über den Fachhandel beziehen:

<p><b>Brat-/Fettpfanne</b> E-Nr. 611 898 624</p> 	<p><b>Universalblech</b> E-Nr. 611 898 627</p> 
<p><b>Kombirost</b> E-Nr. 611 898 623</p> 	<p><b>Backblech:</b> E-Nr. 611 898 621</p> 
<p><b>Glaskeramik-Fettpfanne:</b> H6,5 x B32,0 x T27,0cm E-Nr. 611 899 660</p> 	<p><b>Pizzastein und Holzbrett:</b> H1,2 x B34,5 x T34,5cm E-Nr. 944 189 008</p> 
<p><b>2 Seitenleisten, weiß</b> für weißen Möbelumbau E-Nr. 611 898 700</p>	<p><b>Edelstahlpflegemittel</b> für alle Edelstahlgeräte E-Nr. 944 190 002</p>

# MONTAGEANWEISUNG



**Achtung:** Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

## Technische Daten

### Backofen Außenmaße

Höhe x Breite x Tiefe

60 cm x 56 cm x 55 cm

### Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe

31 cm x 39,6 cm x 41 cm

Volumen (Nutzinhalt)

54 l

## Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6  
bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548  
bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3  
bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).



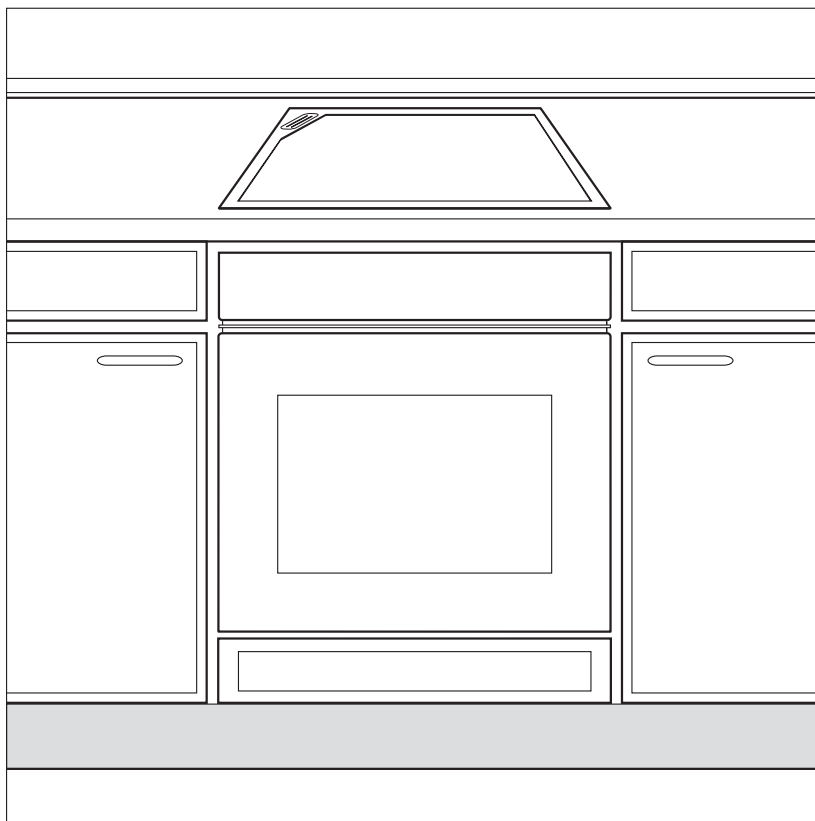
## **Sicherheitshinweise für den Installateur**

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.  
Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.

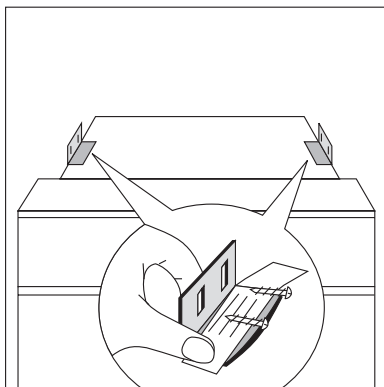
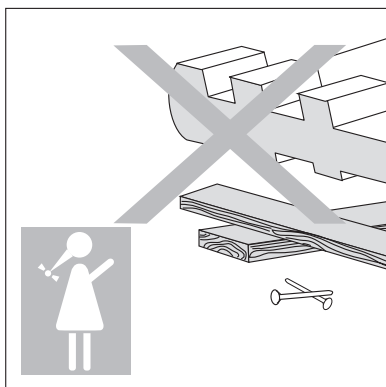
### **Einbau mit Induktionsmulden**

- Bei der Kombination mit AEG Induktionsmulden sind spezielle Einbau- und Kombinationshinweise zu beachten! Diese liegen der Induktionsmulde bei.

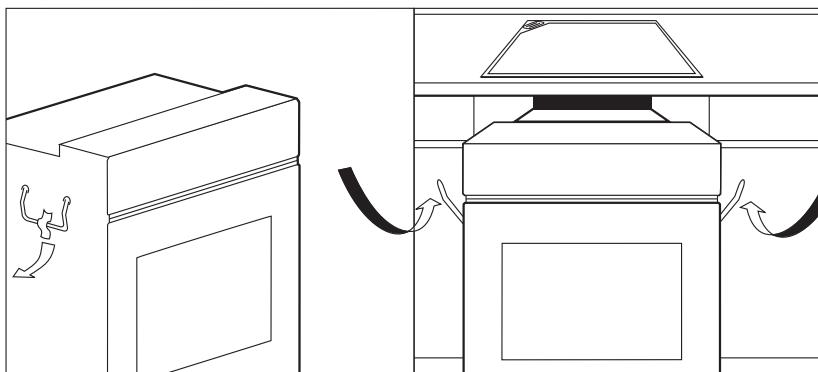
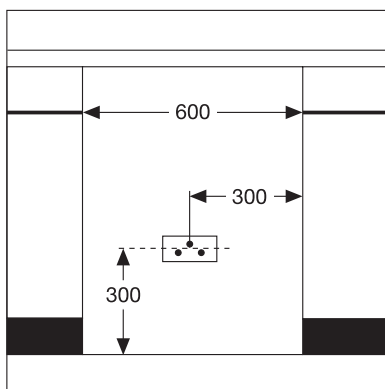
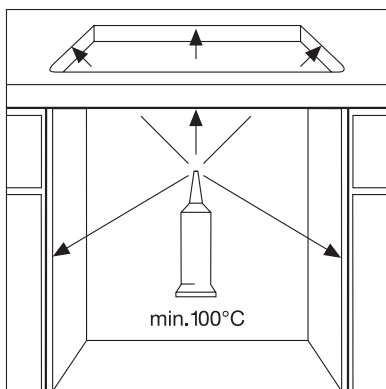
# Montage



## Gerät auspacken

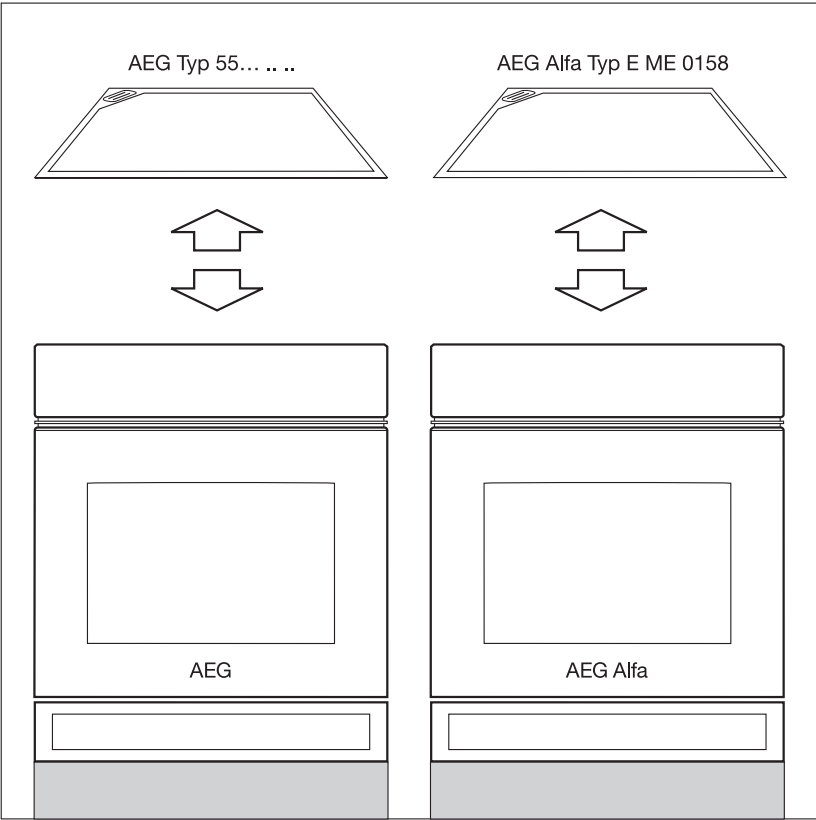


## Wichtige Hinweise

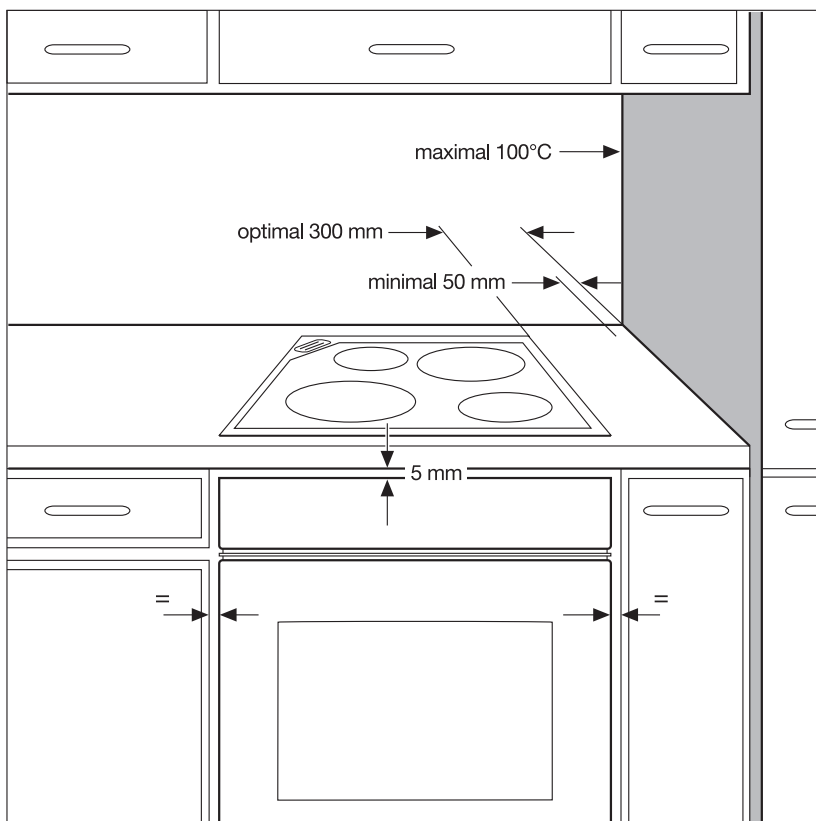


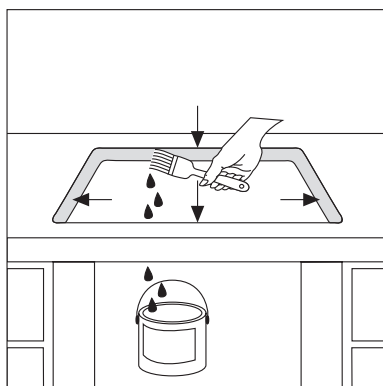
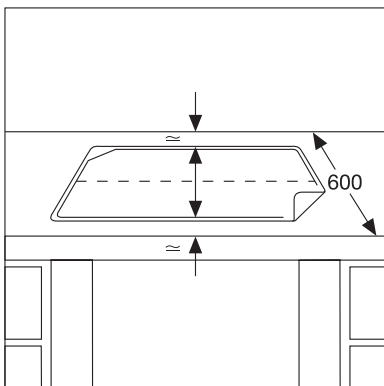


**Kombination nur mit**

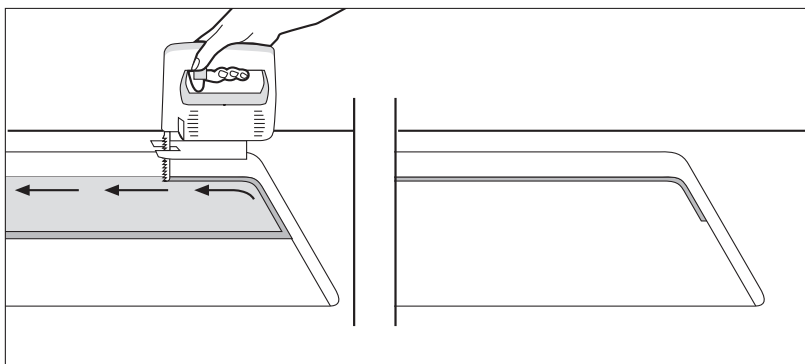
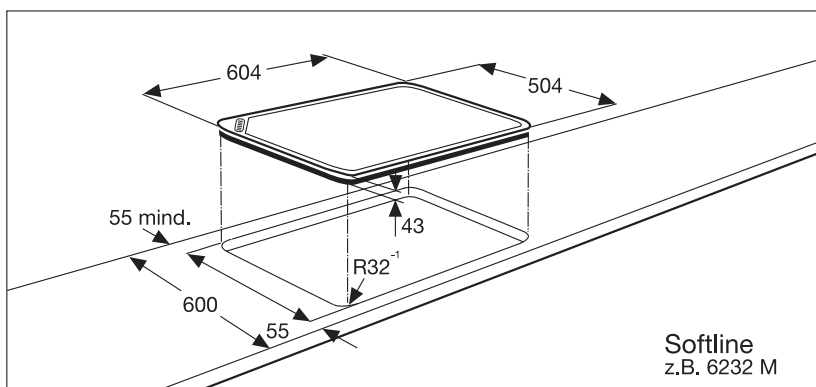


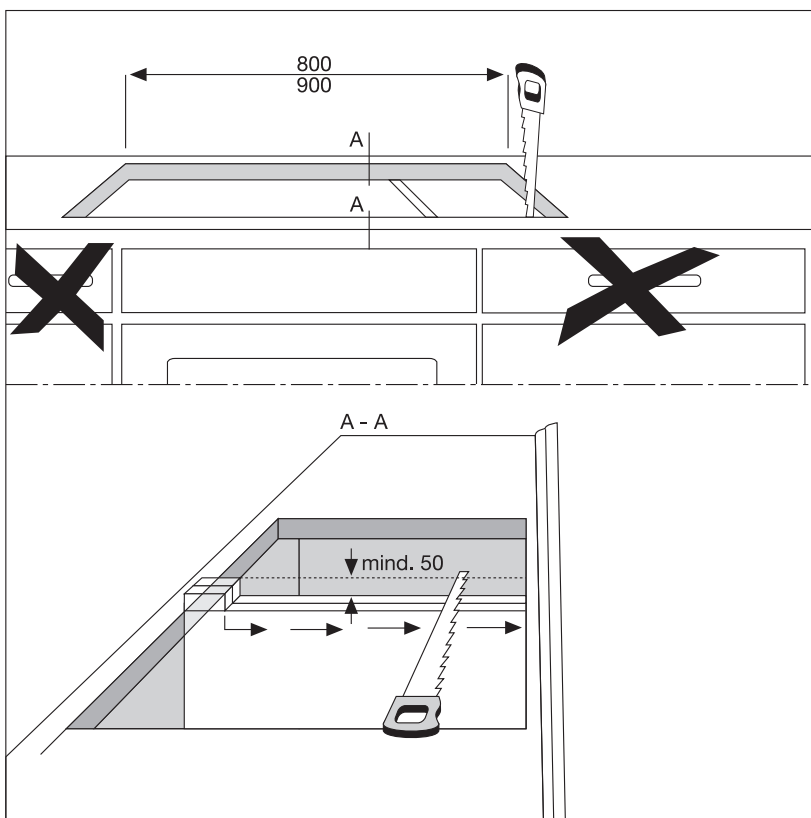
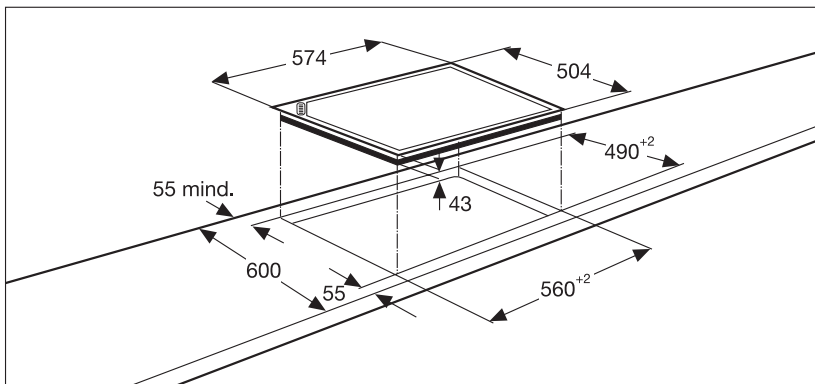
## Vorbereitung Küchenmöbel

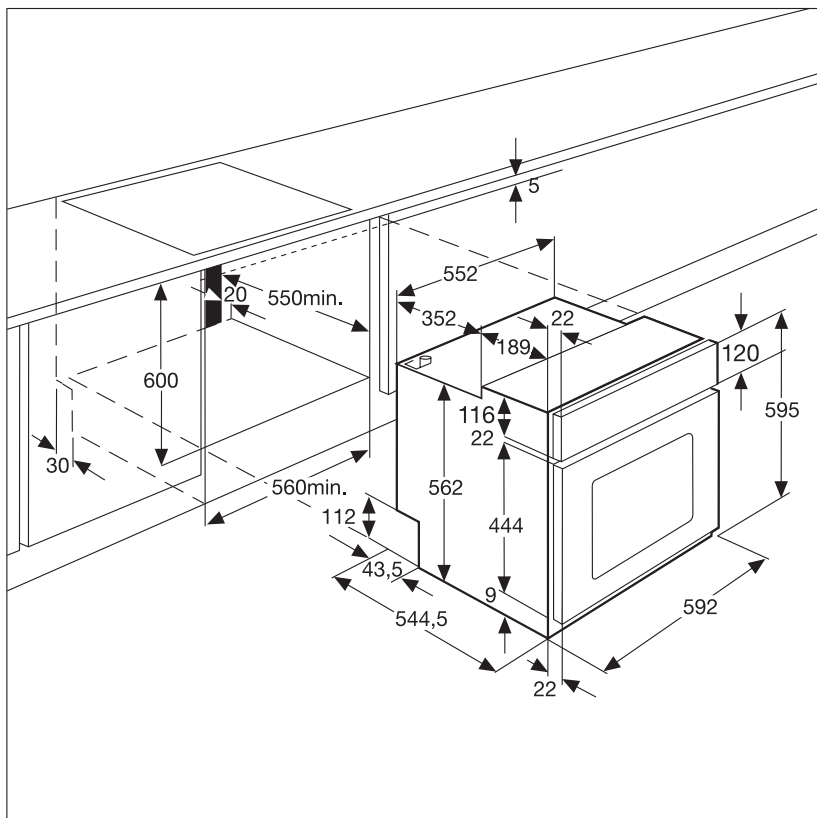




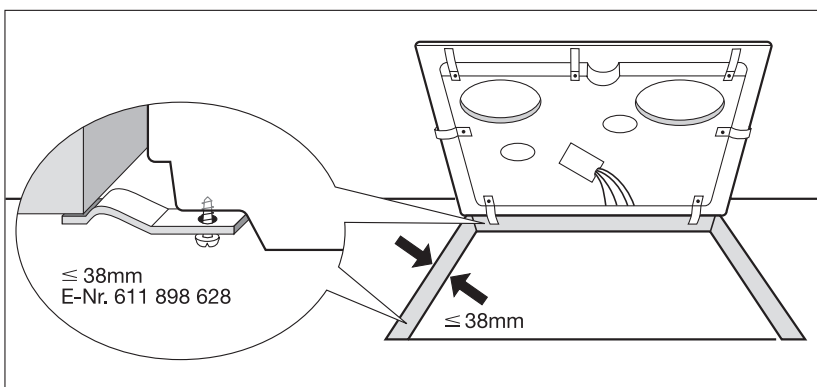
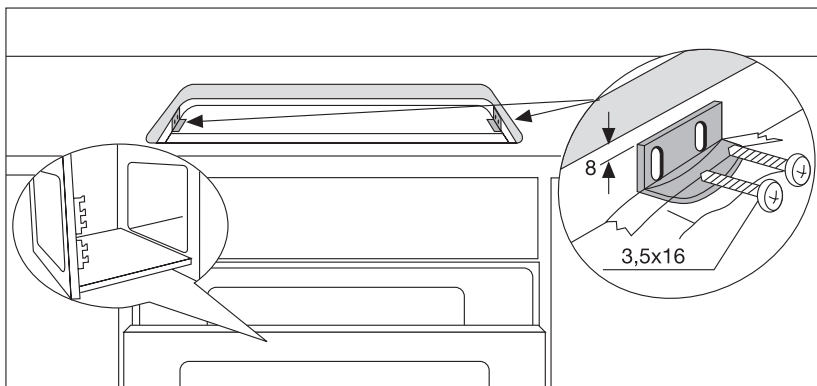
**Softline-Mulde: Ausschnitt nur nach Schablone!**



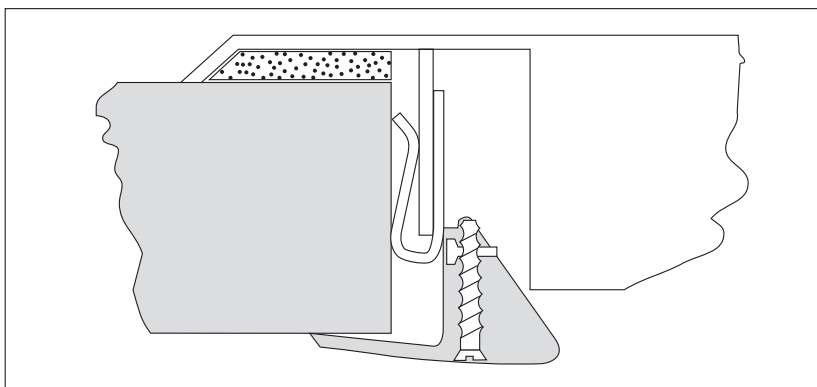




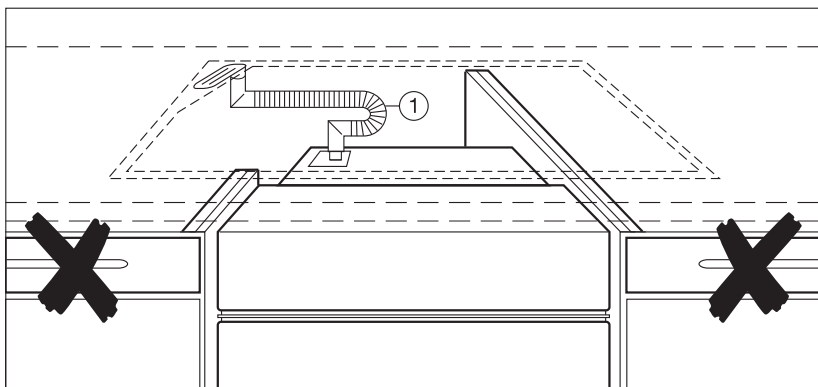
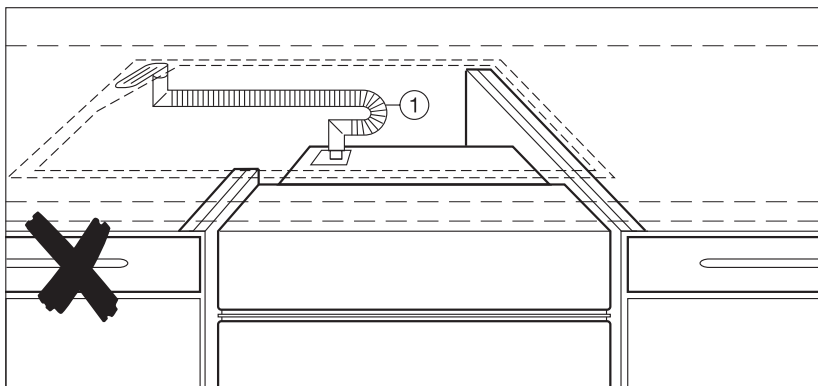
## Einbau

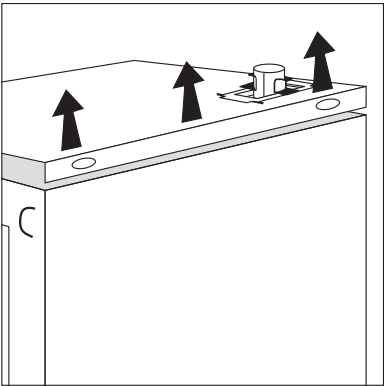
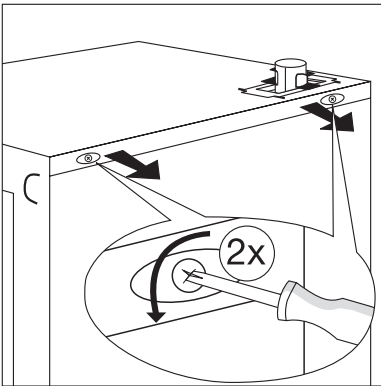
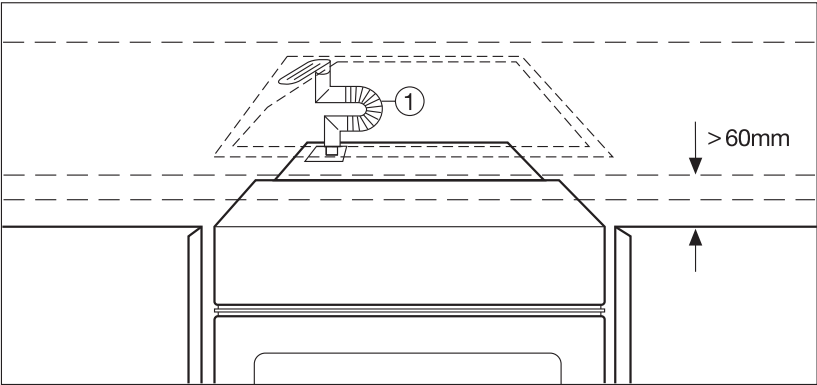
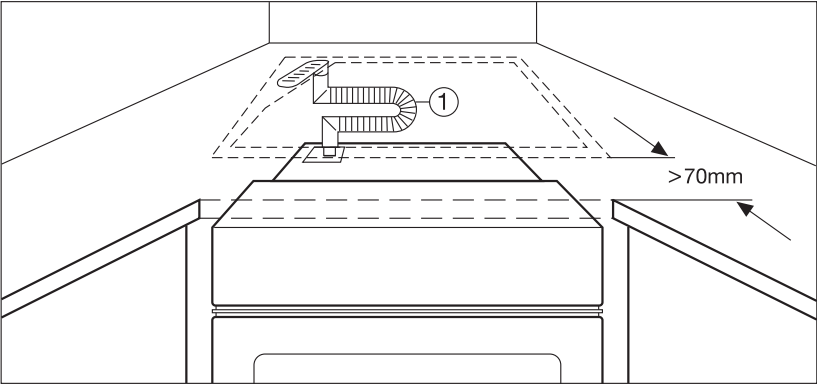


⇅ alternativ ⇅

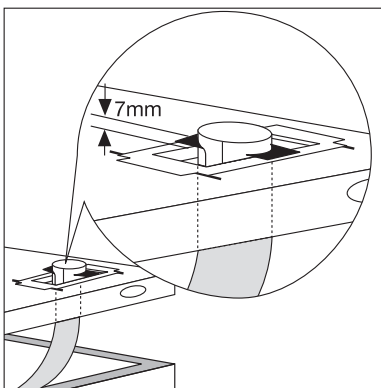
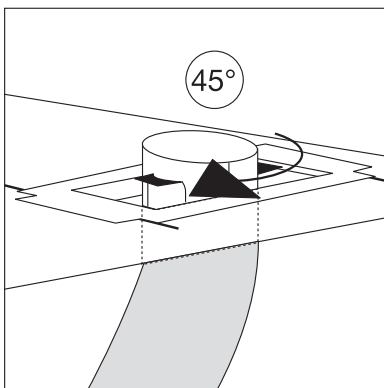
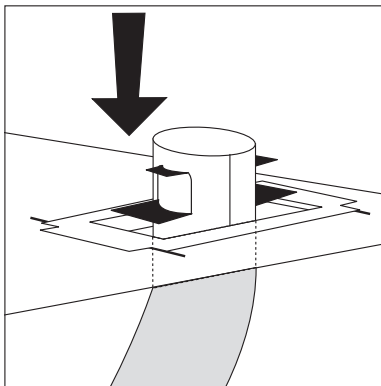
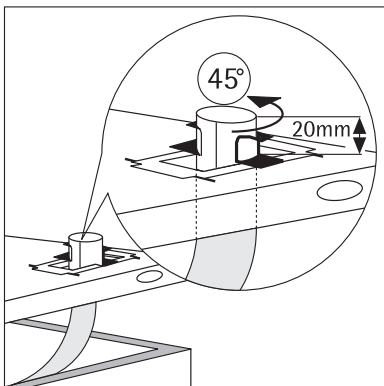


**Sonderzubehör E-Nr. 611 898 716**

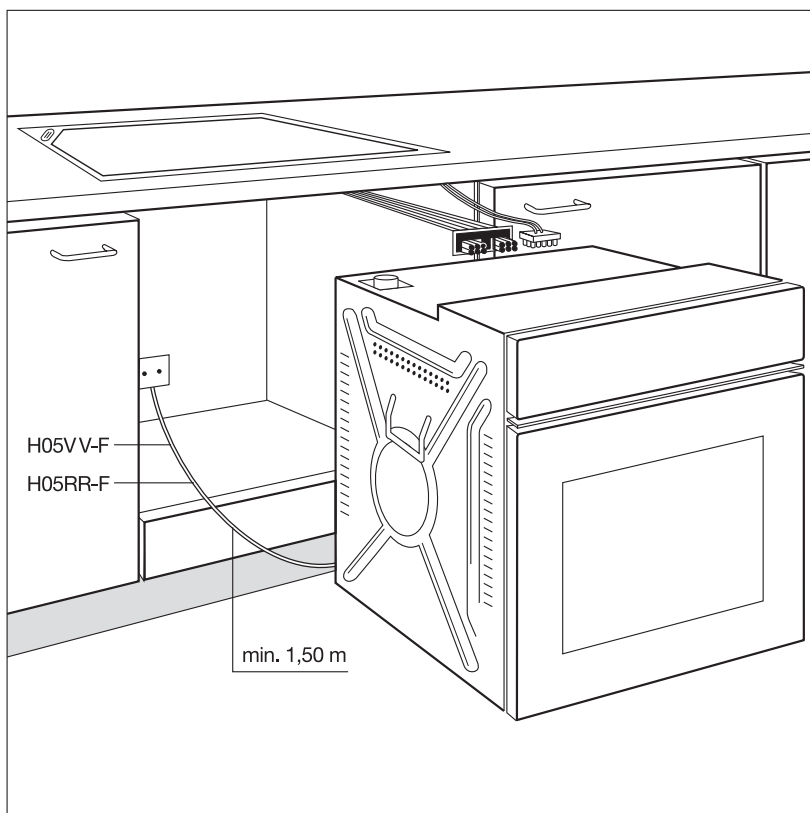
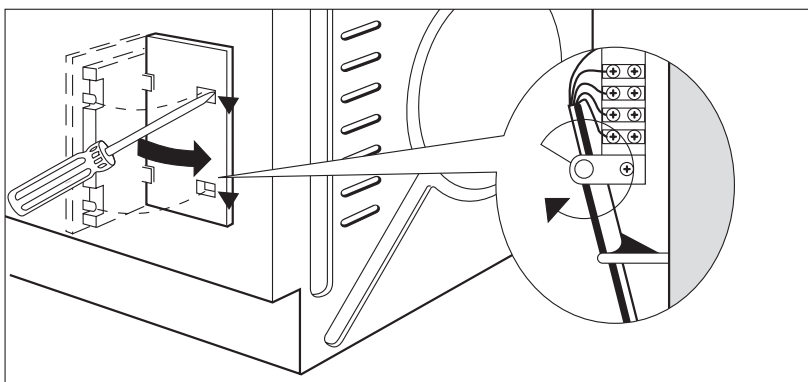


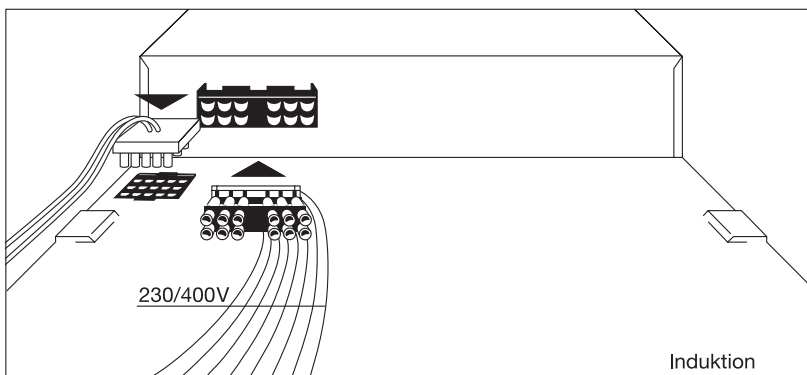
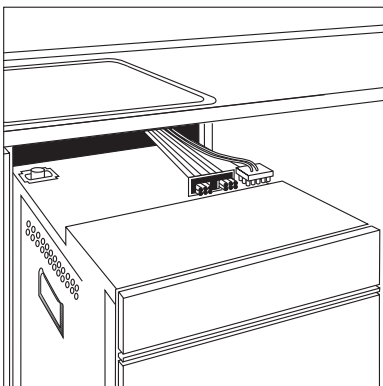




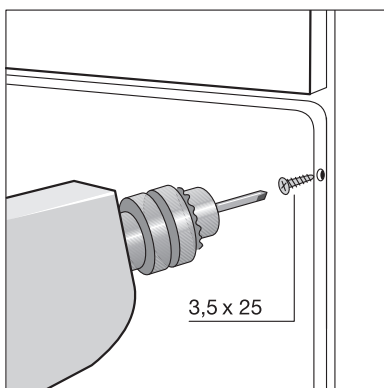


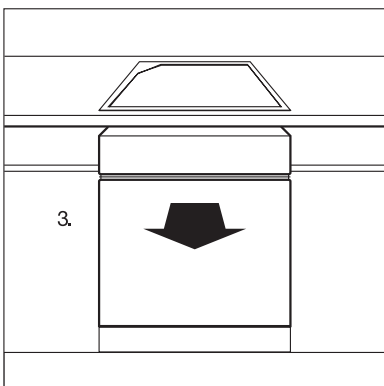
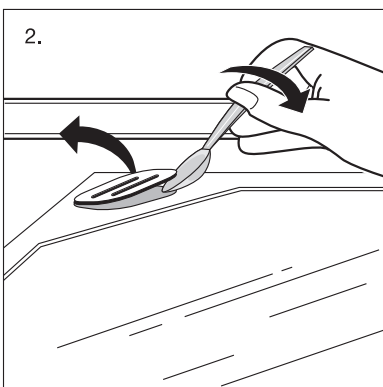
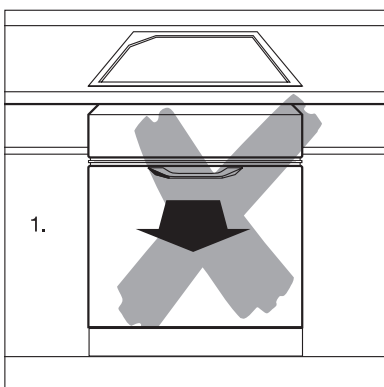
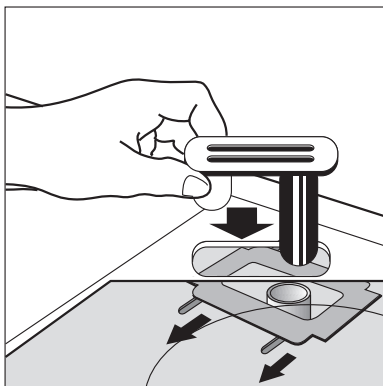
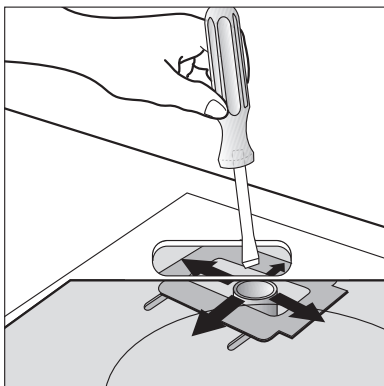
## Elektrischer Anschluß





## Befestigung





# KUNDENDIENSTSTELLEN

## Deutschland

### Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von AEG Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer

**0800 234 73 78**

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

**0180 5 00 10 76** (DM -.24/Min.) auf.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer **0800 820 20 00** erreichen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr AEG Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
<b>01099</b>	<b>Dresden</b>	<b>Industriegelände, W.-Hartmann-Straße</b>
<b>04356</b>	<b>Leipzig</b>	<b>Walter-Köhn-Straße 4c</b>
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
<b>14482</b>	<b>Potsdam-Babelsberg</b>	<b>Wetzlarer Straße 14-16</b>
<b>22525</b>	<b>Hamburg-Bahrenfeld</b>	<b>Holstenkamp 40</b>
<b>28208</b>	<b>Bremen</b>	<b>Emil-von-Behring-Straße 3</b>
<b>30179</b>	<b>Hannover</b>	<b>Wiesener Straße 13</b>
<b>34123</b>	<b>Kassel-Bettenhausen</b>	<b>Lilienthalstraße 150</b>
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
<b>41541</b>	<b>Dormagen-St. Peter</b>	<b>Sachtlebenstraße 1</b>
<b>44805</b>	<b>Bochum-Gerthe</b>	<b>Josef-Baumann-Straße 37</b>
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
57072	Siegen*	Sandstraße 173

\*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

<b>PLZ</b>	<b>Adresse</b>	
<b>60326</b>	<b>Frankfurt</b>	<b>Mainzer Landstraße 349</b>
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
<b>68309</b>	<b>Mannheim-Käfertal</b>	<b>Heppenheimer Straße 31-33</b>
<b>71034</b>	<b>Böblingen-Hulb</b>	<b>Dornierstraße 7</b>
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
<b>80634</b>	<b>München-Neuhausen</b>	<b>Arnulfstraße 205</b>
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
<b>90429</b>	<b>Nürnberg</b>	<b>Muggenhofer Straße 135</b>
91788	Pappenheim*	Neudorf 79
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

\*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

<b>03058</b>	<b>Kiekebusch</b>	<b>03222</b>	<b>Groß Klessow</b>
<b>06429</b>	<b>Wisnitz</b>	<b>06896</b>	<b>Wittenberg-Reinsdorf</b>
<b>15517</b>	<b>Fürstenwalde</b>	<b>16515</b>	<b>Oranienburg</b>
<b>17039</b>	<b>Ihlenfeld</b>	<b>18055</b>	<b>Rostock</b>
<b>18069</b>	<b>Rostock</b>	<b>19057</b>	<b>Schwerin</b>
<b>24354</b>	<b>Rieseby</b>	<b>25770</b>	<b>Hemmingstedt</b>
<b>25980</b>	<b>Westerland/Sylt</b>	<b>26639</b>	<b>Wiesmoor</b>
<b>27726</b>	<b>Worpswede</b>	<b>30900</b>	<b>Wedemark</b>
<b>32825</b>	<b>Blomberg</b>	<b>34497</b>	<b>Korbach</b>
<b>36043</b>	<b>Fulda</b>	<b>39114</b>	<b>Magdeburg</b>
<b>49377</b>	<b>Vechta</b>	<b>63906</b>	<b>Erlenbach</b>
<b>74549</b>	<b>Wolpertshausen</b>	<b>78244</b>	<b>Bietingen</b>
<b>84307</b>	<b>Eggenfelden</b>	<b>87549</b>	<b>Rettenberg</b>
<b>89542</b>	<b>Herbrechtingen</b>	<b>99819</b>	<b>Ettenhausen</b>

## Österreich

Adresse	Bereich	Telefon	Telefax
Electrolux Hausgeräte GmbH		01/ 8 66 40-0	01/ 8 66 40-305
Herziggasse 9	Ersatzteilverkauf	01/ 8 66 40-315	01/ 8 66 40-300
1230 Wien	Reparaturannahme	01/ 8 66 40-330	01/ 8 66 40-300
kundendienst@electrolux.co.at	Technische Auskünfte	01/ 8 66 40-399	

### Werkskundendienst für die Marken AEG – Electrolux – Juno – Zanussi

Adresse	Telefon	Telefax
Hausgeräte Kundendienst GmbH Winetzhammerstraße 8 4030 Linz hg.kundendienst.linz@aon.at	07 32/ 38 30 31	07 32/ 38 30 31-23
Hausgeräte Kundendienst Wörndl Elektro Ges.m.b.H & Co KEG Gniglerstraße 18 5020 Salzburg	06 62/ 87 27 14	06 62/ 87 27 14
BEP! Hausgeräte-Kundendienst Ges.m.b.H Amraser Straße 118 6020 Innsbruck	05 12/ 39 21 53	05 12/ 39 21 53-29
A. Hell - Hausgeräteservice Asperngasse 2 8020 Graz office@a-hell.at	03 16/ 57 26 15	03 16/ 57 26 15-30
Elektroservice H. Schneider Rosentalerstraße 189 9020 Klagenfurt	04 63/ 2 99 93	04 63/ 2 99 93-4

# GARANTIEBEDINGUNGEN

## Deutschland

Für dieses Gerät leisten wir – **zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag** – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.
2. Die Garantie umfasst die Behebung aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Geräts, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluss, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkkundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

**AEG Hausgeräte GmbH, Muggenhofer Straße 135, D-90429 Nürnberg**



## Österreich

1. Für AEG Hausgeräte leisten wir unter den nachstehenden Bedingungen Garantie. Durch diese Garantie werden Ansprüche des Endabnehmers gegen den Händler (im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes) aus dem Kaufvertrag nicht berührt.
2. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate, für emaillierte Innenkessel der Heißwasserspeicher weitere 24 Monate, und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes. Bei gewerblicher Nutzung von Hausgeräten und bei Nutzung von Waschgeräten in Gemeinschaftsanlagen ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt. Die Garantiezeit wird durch die von uns erbrachten Garantieleistungen nicht verlängert.
3. Der Garantieanspruch ist durch Rechnung oder ähnliche Unterlagen nachzuweisen.
4. Über Ort, Art und Umfang der Mängelbehebung entscheidet unser Kundendienst. Als Regelung gilt:
  - Für Großgeräte (stationär betriebene Geräte) ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
  - Kleingeräte (nicht stationär betriebene Geräte) sind ohne Fremdeingriff an unsere Kundendienststelle anzuliefern oder einzusenden.

Unser Kundendienst wird die Instandsetzung so rasch als möglich durchführen. Die für die Reparatur notwendigen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden bei Instandsetzung die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Garantie anfallen, und die Kosten des bei Werkstatt-Reparatur durchzuführenden Hin- und Rücktransportes nicht in Rechnung gestellt.

Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.
5. Innerhalb der Garantiezeit von 12 Monaten werden alle Funktionsfehler, die nachweisbar trotz vorschriftsmäßigem Anschluß, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Während der weiteren Garantiezeit von 24 Monaten werden Schäden an emaillierten Innenkesseln der Heißwasserspeicher entweder durch Reparatur ohne Berechnung des Kessels, oder durch Austauschen des Gerätes gegen Verrechnung einer Pauschale behoben. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Garantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des Hausgerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkung des Wassers, sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Garantie.

Transportschäden müssen – entsprechend den Bedingungen des Transporteurs – gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

Kosten von Dritten (insbesondere für Montage, Installation, usw.) werden von uns nicht übernommen.

Bei Reparaturversuchen durch Unbefugte besteht kein Garantieanspruch.

Über die erbrachten Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche jeglicher Art bestehen nicht. Ausgeschlossen sind alle Schadenersatzansprüche einschließlich Folgeschäden, sofern eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.
6. Gerichtsstand hinsichtlich dieser Garantie ist Wien, soweit nicht aus zwingenden gesetzlichen Gründen ein anderer ausschließlicher Gerichtsstand begründet wird.



# SERVICE

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störfall zunächst dort nach.

## Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer **0800 234 73 78** erreichen Sie immer die nächstgelegene Niederlassung unseres Werkskundendienstes oder einen unserer Service-Partner.

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist:

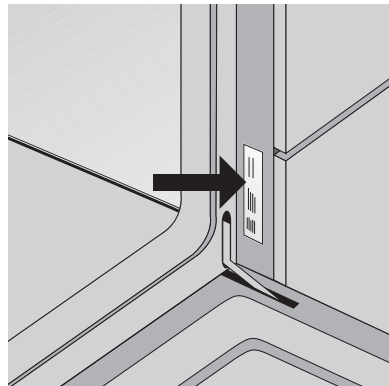
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



PNC . . . . .

S-No . . . . .

## Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z.B. Ersatzteile holen muß. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

H 259 242 000 - 08 - 0700